Memorando nº 11/ 2021 – Alimentação Escolar SME

Quatro Barras, 13 de maio de 2021.

Para: Departamento de licitação

Segue abaixo a avaliação com os resultados das amostras e fichas técnicas dos primeiros colocados no pregão eletrônico nº 09/ 2021:

EMPRESA CELEIRO BRASIL ALIMENTOS EIRELI

Item 1 - Achocolatado em pó instantâneo - açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. Embalagem de 1kg, pacote de polietileno atóxico, reembalado em caixas de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Boa Safra

Resultado: Aprovado.

Item 21 - Bolinhas de cereal de milho sabor chocolate - milho, cacau, açúcar, sal, antiumectante, extrato de malte, enriquecido com vitaminas e minerais, livre de gordura trans. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Alca Foods

Resultado: Aprovado.

Item 68 - Macarrão conchinha de sêmola com ovos - sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Paulista

Resultado: Aprovado.

EMPRESA COMERCIAL BORA EIRELI

Item 15 - Biscoito Cream Cracker - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, açúcar Invertido, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico, melhoradores de farinha e metabissulfito de sódio e enzima xinalase. Dupla embalagem para preservação do produto. Embalagem de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Naga
Resultado: Aprovado.

Item 18 - Biscoito sabor leite - farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, melhorador de farinha protease e aromatizante. Dupla embalagem para preservação do produto. Embalagem de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número

de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Naga

Resultado: Aprovado.

Item 26 - Bombom com recheio de castanha de caju - açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha de caju. Embalagem com aproximadamente 21g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Sonho de Valsa – Lacta

Resultado: Aprovado.

Item 48 - Farinha de milho amarela em flocos biju - flocos grandes, amarelos, sem sal. Embalagem plástica resistente de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Dom Pedro

Resultado: Aprovado.

Item 61 - Leite condensado - leite pasteurizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem tetra pak 395g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Bão de Minas

Resultado: Aprovado.

Item 67 - Macarrão cabelo de anjo de sêmola com ovos - sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Todeschini

Resultado: Aprovado.

Item 78 - Óleo de soja refinado - obtido da mistura de óleos de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem PET de 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Coamo

Resultado: Aprovado.

EMPRESA E. LAZZAROTTO

Item 6 - Aveia em flocos - 100% natural, flocos tamanho médio. Embalagem plástica transparente resistente de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Moima

Resultado: Aprovado.

Item 27 - Café torrado e moído - café da categoria superior, em pó homogêneo, torrado e moído. Gosto predominante de café Arábica, admitindo-se café Conilon.

Classificação de bebida dura, não se admitindo rio e rio zona. A marca deve possuir laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na escala sensorial do café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impurezas. Embalagem de 500g, do tipo vácuo, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Tropeiro Superior

Resultado: Aprovado.

Item 29 – Chá mate solúvel - folhas e talos de erva mate tostada, solúvel, isenta de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Embalagem de 250g. Embalagem primária plástica, apropriada, hermeticamente fechada; embalagem secundária em caixa de papel cartão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: União da Vitória

Resultado: Aprovado.

Item 31- Chocolate em pó 33% de cacau - açúcar em pó, cacau em pó, aromatizante constituído de pó fino, homogêneo e de fácil diluição. Embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Boa Safra

Resultado: Aprovado.

Item 32 – Chocolate preto granulado - açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, glucose de milho, farinha de soja, sal e emulsificante lecitina de soja. Embalagem plástica de 130g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Dori
Resultado: Aprovado.

Item 35 – Coco ralado - polpa de coco ralado sem adição de açúcar, parcialmente desengordurada, desidratada, com conservante. Embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Imbiara
Resultado: Aprovado.

Item 44 – Ervilha em conserva - ervilha, água, açúcar, sal, aromatizante natural. Embalagem tetra pak ou sachê de 200g drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Bonare
Resultado: reprovado.
Observação: Está em desacordo com o edital referente a embalagem (a amostra entregue foi em lata).

Item 45 – Extrato de tomate - tomate, açúcar e sal, enriquecido com vitaminas A, E e

B6. Embalagem sachê de aproximadamente 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Bonare

Resultado: Aprovado com ressalva

Observação: Aprovado com ressalva, pois a amostra não possui as vitaminas solicitadas de forma enriquecida, porém atende os requisitos básicos propostos.

Item 72 – Macarrão parafuso (fusilli) integral - sêmola integral de trigo e água. Embalagem plástica ou caixa de papelão resistente de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Floriani

Resultado: Aprovado.

Item 73 – Milho de canjica branco - tipo 1, classe branca, subgrupo duro, despeliculado, novo, constituído de grãos inteiros, sãos e sem mofo. Apresentar certificado de classificação. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Sinhá

Resultado: Aprovado.

Item 82 – Pó para gelatina diet sabor uva - gelatina, maltodextrina, sal, vitamina C, sulfato de zinco, vitamina A, selenito de sódio, vitamina D, regulador de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, aromatizante, edulcorante ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio e corantes artificiais. Embalagem de 12g. A

embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Apti

Resultado: Aprovado com ressalva.

Observação: Aprovado com ressalva, devido não conter as vitaminas solicitadas em edital, mas atender os requisitos básicos propostos.

Item 83 – Pó para pudim diet sabor chocolate - amido de milho, cacau em pó, sal, maltodextrina, vitamina C, zinco, vitamina A, selênio, vitamina D, espessante goma carragena, edulcorante ciclamato de sódio, sacarina sódica e aspartame, aromatizante. Embalagem de 30g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Apti

Resultado: Aprovado com ressalva.

Observação: Aprovado com ressalva, devido não conter as vitaminas solicitadas em edital, mas atender os requisitos básicos propostos.

Item 87 – Suco concentrado de uva – suco concentrado em torno de 65º brix. Embalagem PET de 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Imbiara

Resultado: Aprovado.

Item 88 – Uva passa escura - sem semente. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações

nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega.

Marca: La Violetera

Resultado: Aprovado.

AMOSTRAS NÃO ENTREGUES PELA EMPRESA E. LAZZAROTO: item 51, 52, 56, 76, e 81.

EMPRESA PACHTO

Item 2 - Açúcar refinado especial – açúcar refinado especial de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Embalagem de plástico leitoso de 5kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Alto Alegre

Resultado: Aprovado.

Item 4 - Amido de milho - produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em sacos de papel impermeável ou plástico transparente fechado. Embalagem de 1kg e reembalado em caixa de papelão. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Neilar

Resultado: Aprovado.

Item 5 - Arroz integral - longo fino, tipo 1, integral, grãos limpos, não violados, resistentes. Embalagem plástica transparente e atóxica de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Sabor Sul

Resultado: Aprovado.

Item 28 – Chá de camomila - camomila, a granel, para infusão, composto por capítulos florais. Embalagem de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: SS

Resultado: Aprovado.

Item 36 - Colorau em pó - fino e homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem plástica transparente e atóxica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: SS

Resultado: Aprovado

Item 37 – Creme de leite UHT - creme de leite, soro de leite e estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio, com teor de 17 a 20% de gordura. Embalagem tetra pak de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Líder

Resultado: Aprovado.

Item 47 – Farinha de mandioca branca - Embalagem de polietileno transparente com 1kg. Umidade máxima de 15%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Amil

Resultado: Aprovado.

Item 53 – Fermento químico em pó - amido de milho, bicarbonato de sódio, fosfato monocíclico e carbonato de cálcio. Embalagem em pote plástico de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Apti

Resultado: Aprovado.

Item 66 – Lentilha - lentilha tipo 1, classe misturada. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,

informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: RD

Resultado: Aprovado.

Item 70 – Macarrão espaguete de sêmola com ovos - sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Joia

Resultado: Aprovado.

Item 71 – Macarrão gravata de sêmola com ovos - sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem plástica de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Orquídea

Resultado: Aprovado.

Item 79 – Orégano desidratado - folhas secas de orégano, obtido de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas, cor e cheiro próprios. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem de polietileno transparente de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,

informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: SS

Resultado: Aprovado.

Item 85 – Sal refinado branco - extra iodado de potássio, antiumectantes: ferrocianeto de sódio e dióxido de silício. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Apolo

Resultado: Aprovado.

Item 89 – Arroz parboilizado - classe longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros. Não poderá apresentar umidade maior que 15%. Embalagem plástica transparente de 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.
Marca: Sabor Sul

Resultado: Aprovado.

Item 91 – Arroz parboilizado - classe longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros. Não poderá apresentar umidade maior que 15%. Embalagem plástica transparente de 5 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de

produto, conforme resoluções da Anvisa. Validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega do produto.

Marca: Sabor Sul

Resultado: Aprovado.

AMOSTRAS NÃO ENTREGUES PELA EMPRESA PACHTO: item 16, 40, 57, 58, 59, 60 e 74.

Segue abaixo as fichas de análise das amostras originais e os documentos/ declarações entregues pela empresa.

Qualquer dúvida estamos a disposição.

Aline Souza de Godoi
Nutricionista
Chefe Dep. De Merenda Escolar
Decreto 7938/2021

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

FICHAS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS EMPRESA COMERCIAL BORA

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 15 - Biscoito Cream Cracker

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	✓	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Santa Gemma	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BISCOITO CREAM CRACKER	Código: ETBCC	
		Rev.: 07	Emissão
		25/02/2021	12/04/2019

1.DESCRIÇÃO

1.1 Nome do Produto: Biscoito Salgado Sabor Artificial de Manteiga.

1.2 Aroma: Aromatizado artificialmente.

1.3 Marca: Naga.

1.4 Peso Líquido: 200g, 360, 400g e 1kg.

1.5 País de Origem: Brasil.

2. MARCA FANTASIA

Biscoito Cream Cracker.

3. FABRICADO POR

SANTA GEMMA ALIMENTOS LTDA, Rua Projetada A, Quadra 02, Lote 01, s/n- Parque Industrial Cirilo Caumo- CEP 85892-000 - Cx. Postal- 17- Santa Helena- Paraná- CNPJ 02.986.277/0001-60.

4.COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, açúcar, extrato de malte, fermentos químicos (bicarbonato de sódio INS 500ii e bicarbonato de amônio INS 503ii), emulsificante (lecitina de soja INS

322), fermento biológico, aromatizante (manteiga) e melhorador de farinha (enzima protease INS 1101i).

4.1 Alergênicos

Contém derivados de soja, cevada e trigo. Contém glúten.

4.2 Rotulagem

As fotos e ilustrações dos produtos e ingredientes são meramente ilustrativas e indicativas de sabor, aromatizado artificialmente.

4.3 Embalagem

Filme de polipropileno biorientado + filme de polipropileno biorientado branco perolado e metalizado.

4.4 Conservação

Conservar em local seco, sem umidade e livre de odores estranhos. Depois de aberto guardar com a embalagem fechada.

5. PARÂMETROS

5.1 Parâmetros Físico Químicos.

Parâmetro	Especificação
Aspecto	Biscoito Crocante

Parâmetro	Especificação
Cor	Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico
Umidade	Máx 7,0 % (p/p)
Acidez em solução	Máx 2,0 % (v/p)

5.2 Parâmetros Microbiológicos.

Parâmetro	Especificação
Salmonela sp	Padrão Ausente
B. Cereus presuntivo (g)	Máx 10^3 UFC/ml ou g
Escherichia coli (g)	Máx 10^2 UFC/ml ou g
Bolores e Leveduras	Máx 10^4 UFC/ml ou g

5.3 Parâmetros de Macroscopia e Microscopia

Parâmetro	Especificação
MACROSCOPIA	
Fragmento Metálico	225 em 225g
Fragmento Sintético	225 em 225g
Fragmento Mineral	225 em 225g
Fragmento Vegetal	225 em 225g
Fragmento Animal	225 em 225g
MICROSCOPIA	

Parâmetro	Especificação
Fragmento de Inseto	25 em 225g
Fragmento de Matéria Estranha	Sem valor de referência
Parasitas e Larvas	Sem valor de referência
Areia	Valor Máximo Permitido <1,5%
Ácaros	Valor Máximo Permitido 5

5.4 Parâmetros de Micotoxinas

Parâmetro	Especificação
Desoxinivalenol/Vomitoxina (DON)	750 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

5.5 Parâmetros de Metais Pesados

Parâmetro	Especificação
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

6. TABELA NUTRICIONAL (Porção de 30g (06 Biscoitos). (*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários não estabelecidos.

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	129 kcal - 542 kj	6 %
Carboidratos	20 g	7 %
Proteínas	3,5 g	5 %
Gorduras Totais	3,7 g	7 %
Gorduras Saturadas	1 g	5 %
Gorduras *Trans*	1 g	(**)
Fibra Alimentar	0,8 g	3 %
Sódio	212 mg	9 %

7.REGISTRO

Dispensado da Obrigatoriedade de Registro conforme RDC nº. 23 de 15 de Março de 2000.

8.VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação. OK

8.1 Indicação de Lote e Validade

A data de validade e o lote estão impressos na embalagem. O lote é dado por quatro dígitos e refere-se aos quatro primeiros números da ordem de produção. Exemplo: L ou

LOTE 0000. A data de validade é dada pelo dia, mês e ano de validade do produto. Exemplo: VAL ou VALIDADE: DD / MM / AA.

9.AVALIAÇÃO DE VULNERABILIDADE

Controles realizados para identificar potenciais vulnerabilidades e prevenir as contaminações intencionais:

-Avaliação de fornecedores;
-Avaliação da integridade das matérias-primas e embalagens no ato do recebimento;
-Controles de liberação de produto por lote;

-Check list de verificação das condições dos caminhões e da carga, no ato do carregamento.

10. ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

biscoitos@naga.com.br

www.naga.com.br

CEP:85892-000 **Santa Helena -PR**

11. REFERÊNCIAS

Instrução Normativa N°60, de 23 de dezembro de 2019 – Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos.

Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 - Manual de Procedimentos Básicos Para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.

Resolução nº 26, de 2 de julho de 2015 - Requisitos Para Rotulagem Obrigatória dos Principais Alimentos que Causam Alergias Alimentares.

Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Regulamento Técnico Para Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Resolução nº 40, de 8 de fevereiro de 2002 – Regulamento Técnico Para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que contenham Glúten.

Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003 – Regulamento Para o Emprego do Símbolo Transgênico.

Informe Técnico nº 26 de 14 de junho de 2007 – Procedimento Para uso de Aroma na Rotulagem de Alimentos.

Resolução nº 07, de 18 de fevereiro de 2011 – Regulamento Técnico Sobre Limites Máximos Tolerados Para Micotoxinas em Alimentos.

Resolução nº 138, de 8 de fevereiro de 2017 – Limites Máximos Para Micotoxina Deoxinivalenol (DON) em Alimentos.

Resolução nº 14, de 28 de março de 2014 – Regulamento Técnico Sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas.

Resolução nº 42, 29 de agosto de 2013 – Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos.

Santa Gemma	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BISCOITO CREAM CRACKER	Código: ETBCC	
		Rev.: 07	Emissão
		25/02/2021	12/04/2019

REVISÃO DE DOCUMENTOS

DATA	MOTIVO	APROVADO
01/11/2019	Alteração da lista de ingredientes e informações de OGM.	-
23/04/2020	Atualização da tabela nutricional.	-
11/05/2020	Revisão da tabela nutricional.	-
02/07/2020	Inclusão da avaliação de vulnerabilidade e do quadro de aprovação. Alteração nos parâmetro de umidade.	Gisele Sapieczinski
25/02/2021	Revisão Geral	Gisele Sapieczinski

Santa Helena ____ de _____ de 2021.

_____

Fabiane Welter

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 18 - Biscoito Sabor Leite

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BISCOITO LEITE	Código: ETBL	
		Rev.: 06	Emissão
		25/02/2021	12/04/2019

1.DESCRIÇÃO

1.1 Nome do Produto: Biscoito Doce Sabor Artificial Tipo Leite

1.2 Aroma: Aromatizado artificialmente.

1.3 Marca: Naga.

1.4 Peso Líquido: 200g, 400g e 1kg.

1.5 País de Origem: Brasil.

2. MARCA FANTASIA

Biscoito Leite.

3. FABRICADO POR

SANTA GEMMA ALIMENTOS LTDA, Rua Projetada A, Quadra 02, Lote 01, s/n- Parque Industrial Cirilo Caumo- CEP 85892-000 - Cx. Postal- 17- Santa Helena- Paraná- CNPJ 02.986.277/0001-60.

4.COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio INS 500ii, bicarbonato de amônio INS 503ii). Contém: emulsificante (lecitina de soja INS 322), aromatizantes (baunilha e leite), acidulante (ácido láctico INS 270), e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio INS 223).

4.1 Alergênicos

Contém derivados de soja, cevada e trigo. Contém glúten.

4.2 Transgênicos

⚠Contém amido de milho transgênico.
Espécies doadoras: *Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays, Sphingobium herbicidoravans, Dicossoma sp., Diabrotica firgifera, Thermoccocales spp., Bacilus substilis.*

4.3 Rotulagem

As fotos e ilustrações dos produtos e ingredientes são meramente ilustrativas e indicativas de sabor, aromatizado artificialmente.

4.4 Embalagem

Filme de polipropileno biorientado, termosselável a partir 105°C+ filme de Polipropileno biorientado branco perolado termosselável e metalizado.

4.5 Conservação

Conservar em local seco, sem umidade e livre de odores estranhos. Depois de aberto guardar com a embalagem fechada.

5. PARÂMETROS

5.1 Parâmetros Físico Químicos.

Parâmetro	Especificação
Aspecto	Massa torrada
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico
Umidade	Máx 5,0 % (p/p)
Acidez em solução	Máx 2,0 % (v/p)

5.2 Parâmetros Microbiológicos.

Parâmetro	Especificação
Salmonela sp	Padrão Ausente
B. Cereus presuntivo (g)	Máx 10^3 UFC/ml ou g
Escherichia coli (g)	Máx 10^2 UFC/ml ou g
Bolores e Leveduras	Máx 10^4 UFC/ml ou g

5.3 Parâmetros de Macroscopia e Microscopia

Parâmetro	Especificação
MACROSCOPIA	
Fragmento Metálico	225 em 225g
Fragmento Sintético	225 em 225g
Fragmento Mineral	225 em 225g

Parâmetro	Especificação
Fragmento Vegetal	225 em 225g
Fragmento Animal	225 em 225g
MICROSCOPIA	
Fragmento de Inseto	25 em 225g
Fragmento de Matéria Estranha	Sem valor de referência
Parasitas e Larvas	Sem valor de referência
Areia	Valor Máximo Permitido <1,5%
Ácaros	Valor Máximo Permitido 5

5.4 Parâmetros de Micotoxinas

Parâmetro	Especificação
Desoxinivalenol/Vomitoxina (DON)	750 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

5.5 Parâmetros de Metais Pesados

Parâmetro	Especificação
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

6. TABELA NUTRICIONAL (Porção de 30g (06 Biscoitos). (*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores Diários não estabelecidos.

Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	127 kcal - 534 kj	6%
Carboidratos	23 g	8%
Proteínas	2,9 g	4%
Gorduras Totais	2,7 g	5%
Gorduras Saturadas	0,7 g	3%
Gorduras *Trans*	0,7 g	(**)
Fibra Alimentar	0,6 g	2%
Sódio	139 mg	6%

7.REGISTRO

Dispensado da Obrigatoriedade de Registro conforme RDC nº. 23 de 15 de Março de 2000.

8.VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação.

8.1 Indicação de Lote e Validade

A data de validade e o lote estão impressos na embalagem. O lote é dado por quatro dígitos e refere-se aos quatro primeiros números da ordem de produção. Exemplo: L ou LOTE 0000. A data de validade é dada pelo dia, mês e ano de validade do produto. Exemplo: VAL ou VALIDADE: DD / MM / AA.

9.AVALIAÇÃO DE VULNERABILIDADE

Controles realizados para identificar potenciais vulnerabilidades e prevenir as contaminações intencionais:

-Avaliação de fornecedores;

-Avaliação da integridade das matérias-primas e embalagens no ato do recebimento;

-Controles de liberação de produto por lote;

-Check list de verificação das condições dos caminhões e da carga, no ato do carregamento.

10. ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Bis[illegible]

www.[illegible]

CEP:85892-000 **Santa Helena -PR**

11. REFERÊNCIAS

Instrução Normativa N°60, de 23 de dezembro de 2019 – Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução nº 23, de 15 de março de 2000 - Manual de Procedimentos Básicos Para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.

Resolução nº 26, de 2 de julho de 2015 - Requisitos Para Rotulagem Obrigatória dos Principais Alimentos que Causam Alergias Alimentares.

Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Regulamento Técnico Para Rotulagem de Alimentos Embalados.

Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

Resolução nº 40, de 8 de fevereiro de 2002 – Regulamento Técnico Para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que contenham Glúten.

Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003 – Regulamento Para o Emprego do Símbolo Transgênico.

Informe Técnico nº 26 de 14 de junho de 2007 – Procedimento Para uso de Aroma na Rotulagem de Alimentos.

Resolução nº 07, de 18 de fevereiro de 2011 – Regulamento Técnico Sobre Limites Máximos Tolerados Para Micotoxinas em Alimentos.

Resolução nº 138, de 8 de fevereiro de 2017 – Limites Máximos Para Micotoxina Deoxinivalenol (DON) em Alimentos.

Resolução nº 14, de 28 de março de 2014 – Regulamento Técnico Sobre Matérias Estranhas Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos e Bebidas.

Resolução nº 42, 29 de agosto de 2013 – Regulamento Técnico MERCOSUL Sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos.

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BISCOITO LEITE	Código: ETBL	
		Rev.: 06	Emissão
		25/02/2021	12/04/2019

REVISÃO DE DOCUMENTOS

DATA	MOTIVO	APROVADO
01/11/2019	Alteração da lista de ingredientes e informações sobre OGM. Revisão da tabela nutricional.	-
22/05/2020	Alteração da tabela nutriconal.	-
02/07/2020	Inclusão da avaliação de vulnerabilidade e do quadro de aprovação.	Gisele Sapieczinski
27/01/2021	Inclusão do símbolo de transgênico.	Gisele Sapieczinski
25/02/2021	Revisão Geral	Gisele Sapieczinski

Santa Helena ____ de _____ de 2021.

Fabiane Welter
Gerente Admininstrativo

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 26 - Bombom com recheio de castanha caju

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Informações do produto

O sabor [illegible] chocolate com recheio irresistível de castanha-de-[illegible] explicado [illegible] todo mundo ama. Pacote de 1kg contendo aproximadamente 45 unidades.

Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim, soro de leite em pó, gordura vegetal, farinha de soja, manteiga de cacau, castanha de caju, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, leite em pó desnatado, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.

Alérgicos: [illegible] Castanha [illegible] Caju, Amendoim, Derivados De Leite, Soja E Trigo. Pode [illegible] Natural. Contém Lactose. [illegible]

Informações Adicionais:
Produzido em equipamento que processa amêndoa e avelã. Contém: trigo, leite, soja e castanha de caju.

LACTA

Tabela nutricional

Informação Nutricional

Porção de 21,5g (1 unidade); [Quantidade por porção]%VD*

ITEM	QTDE. POR PORÇÃO	VALORES DIÁRIOS
Gorduras saturadas	3,1g	14
Sódio	21mg	1
Carboidratos	13g	4
Proteínas	1,2g	2
Açúcares	12g	**
Valor energético	115kcal	6
Fibra alimentar	0g	0
Gorduras totais	6,5g	11
Gorduras trans	0g	

(*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

ficha técnica

Código	4858[illegible]027
Código de Barras	[illegible]
Marca	[illegible]
Modelo	[illegible]
Linha do Produto	[illegible]

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 40 - Farinha de milho amarela em flocos

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: FARINHA DE MILHO AMARELO
Marca: DOM PEDRO
Fabricante: CEREALISTA E MOINHO D. PEDRO LTDA
Endereço: Rua Vicente Nalepa, nº 1570 - Colônia D. Pedro II - Campo Largo - Paraná

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto obtido pela torração do grão de milho amarelo, geneticamente modificado, (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

2.1 ASPECTO

Produto flocado característico.

2.2 COR

A farinha de milho amarelo possui coloração amarela.

2.3 ODOR

O produto possui odor característico de farinha de milho.

2.4 SABOR

O produto possui sabor característico de farinha de milho.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

3.1 - Umidade Máxima: 15%

3.2 - Não contém glúten

3.3 - Características Nutricionais:

	PORÇÃO DE 50 g (1/2 de xícara das de chá)	% VD (*)
VALOR ENERGÉTICO	188 kcal = 791 kJ	9
CARBOIDRATOS	38 g	13
PROTEÍNAS	3,5 g	5
GORDURAS TOTAIS	1,9 g	3
GORDURAS SATURADAS	0,3 g	1
GORDURAS TRANS	0 g	**
FIBRA ALIMENTAR	4,8 g	19
SÓDIO	0	0
ÁCIDO FÓLICO	0	0
FERRO	0	0

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 calorias (kcal)
(**) VD não estabelecido

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45° C : < 10_2 UFC/g
Bacillus Cereus: < $3x10_3$ UFC/g
Salmonella: ausência / 25g

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, impurezas, fragmentos e insetos.

6.ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO:

6.1 - Peso / volume liquido : 1kg
6.2 - Embalagem primária: Sacos Plásticos de Polietileno
6.3 - Embalagem secundária: Sacos Plásticos de Polietileno
6.4 - Acondicionamento e Transporte: Deve ser acondicionado e transportado em ambiente seco e arejado.
6.5 - Prazo de validade: 8 meses

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 61 - Leite Condensado

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Especificação Técnica

Leite Condensado 395 g

Ingredientes:

Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó desnatado, açúcar e lactose.

Frases de Advertência

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS:CONTÉM LEITE

CONTÉM LACTOSE

Embalagens e Códigos

Conteúdo: 395g

Embalagem: 27x395g

Contato
Fone: +55 67 3574 1417
Rua Franklin Gomes da Silva, 780, Inocência - MS - CEP: 79580-000

Informação Nutricional

Porção de 20g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	56kcal ou 235kJ	3
Carboidratos	012g	4
Proteínas	1,2g	2
Gorduras Totais	0,4g	1
Gorduras Saturadas	0,2g	1
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0
Sódio	38mg	2

[illegible] Valores diários podem ser maiores ou menores [illegible]

** %VD não estabelecido

Contato
Fone: +55(67) 3574-1417
Rua Franklin Gomes da Silva 780 Inocência - MS - CEP: 79550-000

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 67 - Macarrão Cabelo de Anjo de Semola com ovos

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

	FICHA TÉCNICA	Revisão:	03
		Página:	1 de 3
		Data:	16/05/2019
	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS	Referência:	FT 021

Nome do Produto: Macarrão de sêmola com ovos.

Marca: Todeschini.

Tipos: Spaghetti Veneza 05, Spaghettini 06, Furadinho 03, Parafuso, Fettuccini Ninhos, Pena, Fitilhos de Ouro, Talharim Ninhos, Caracolinho, Ave Maria, Caramujinho, Letrinhas, Argola Lisa, Rigatoni.

Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais: urucum e cúrcuma. **Contém Glúten. Alérgicos: Contém ovos e derivados de trigo.**

Produto dispensado de registro pelo Ministério da Saúde.

Informação Nutricional:

Informação Nutricional **Porção de 80g (1 xícara de chá – massa curta, ou 1 prato raso – massa longa**		
Quantidade por porção		**% VD (*)**
Valor Energético	279kcal = 1173kJ	14%
Carboidratos	59g	20%
Proteínas	8,8g	12%
Gorduras totais	0,8g	1%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,6g	6%
Sódio	0 mg	0%
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido		

Modo de Preparar:

- Para cada 100g de macarrão, use 1 litro de água.
- Adicione o macarrão à água fervente e mexa com cuidado.

- Se desejar, junte um fio de óleo e uma pitada de sal à água durante a fervura.
- Escorra quando estiver "*al dente*", isto é, firme.
- Sirva com o molho de sua preferência.

Características da embalagem:

- Primária: Filme laminado de polipropileno atóxico e polipropileno biorientado atóxico termossoldado. Capacidade da embalagem conforme descrito em tabela abaixo.
- Secundária: Fardo em polietileno atóxico termossoldado ou caixa de papelão ondulado, com capacidade da reembalagem conforme descrito em tabela abaixo.

Corte	Peso unitário	Embalagem secundária	Quantidade de pacotes por embalagem secundária
Spaghetti Veneza 05	500g	Fardo	30
Spaghettini 06	500g	Fardo	30
Furadinho 03	500g	Fardo	30
Parafuso	500g	Fardo	20
Fettuccini Ninhos	500g	Caixa de papelão	20
Pena	500g	Fardo	20
Fitilhos de Ouro	500g	Caixa de papelão	20
Talharim Ninhos	500g	Caixa de papelão	20
Caracolinho	500g	Fardo	20
Ave Maria	500g	Fardo	20
Caramujinho	500g	Fardo	20
Letrinhas	500g	Fardo	20
Argola Lisa	500g	Fardo	20
Rigatoni	500g	Fardo	20

Prazo de Validade:

	FICHA TÉCNICA	Revisão:	03
		Página:	3 de 3
		Data:	16/05/2019
	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS	Referência:	FT 021

A garantia de durabilidade do nosso produto é de 24 meses, contados a partir da data de fabricação, desde que armazenado em sua embalagem original, em condições normais de umidade e temperatura e protegido contra roedores e insetos.

Forma de Armazenamento:

- Manter o produto em ambiente seco e ventilado.
- Evitar exposição ao sol.
- Estocar sobre paletes, nunca direto sobre o piso.
- Não subir sobre os fardos.
- Evitar quedas e batidas durante o transporte e armazenagem.

Produzido por:

Pastifício Selmi S/A.

Rod. Virgínia Viel Dall'Orto , s/n; km 1.9

Bairro São Francisco, CEP: 13175-586 – Sumaré - SP

PABX: (19) 3873-8400 / FAX: (19) 3873-8402

CNPJ: 46.025.722/0001-00 / IE: 671.080.633-119

Unidade Rolândia: CNPJ: 46.025.722/0027-30 / IE: 9054209174

Responsável Técnico:

Audren Abra de Carvalho

Supervisora de Qualidade - Unidade Rolândia
Engenheira de Alimentos
CREA-PR 78421/D

QUATRO BARRAS

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 78- Óleo de Soja refinado

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

ALIMENTOS
COAMO
É do campo, pode confiar.

ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO

Informação nutricional:

PORÇÃO 13 ML (1 COLHER DE SOPA)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras totais	12 g	22 %
Gorduras saturadas	2,0g	9 %
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras poliinsaturadas	6,5 g	**
Ácido linoléico (ômega 6)	5,9 g	**
Ácido linolênico (ômega 3)	0,6 g	**
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %

COAMO
Rua Fioravante João Ferri, nº 99 – Jardim Alvorada – Caixa Postal 460 – CEP87308-445 – Campo Mourão - Paraná
AAC – Atendimento Alimentos COAMO – Fone: 0800-446161 - e-mail: atendimentoaocliente@coamo.com.br

Vitamina E	2.0 mg	20 %

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

Validade: 12 meses.

O ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO é puro, claro, leve, não tem cheiro e é perfeito para o preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.

COMPOSIÇÃO

Óleo vegetal de soja (geneticamente modificada a partir de Agrobacterium sp), antioxidantes: TBHQ (terc butilhidroquinona) e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não se aplica, pois, óleos vegetais refinados têm atividade de água (umidade) muito baixa, insuficiente para desenvolvimento de microrganismos. Óleos vegetais não são mencionados como alimento que obrigatoriamente devem estar sujeitos a Controles Microbiológicos, de acordo com a portaria 451/97, do Ministério da Saúde (item 7) e de acordo com a Resolução RDC no 12, de 10/01/01, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Ausência de material prejudicial à saúde humana, de acordo com a resolução da ANVISA, RDC nº 14/14. Isenção de contaminação microbiológica que possam causar danos ao consumidor, segundo RDC nº 12/01

ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa. No caso de produtos armazenados a granel, deve ser utilizado tanque de aço inox ou aço carbono revestido em epóxi.

VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação.

TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa, deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável ou que possam contaminá-lo. No caso de transporte de produtos a granel, deve ser utilizado tanque de aço inox ou aço carbono revestido em epóxi.

DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.
Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Instrução Normativa MAPA nº 49/06: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados.
Resolução ANVISA RDC nº 270/05: Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.
Resolução ANVISA RDC n° 482/99: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Óleos e Gorduras Vegetais.
Resolução ANVISA RDC nº 42/13: Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos.

FICHAS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS EMPRESA CELEIRO

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 1 - Achocolatado em pó

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA

ACHOCOLATADO EM PÓ

PROT. COMUNICAÇÃO INÍCIO DE FABRICAÇÃO M.S. 02.0280/05

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: açúcar demerara, cacau em pó, malto dextrina, lecitina de soja, sal refinado, aroma natural de baunilha, vitaminas e minerais. Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:
Produto (g) =1000
Leite (l) = 10
Rendimento = 54 porções de 200ml.
Per capita = 18,51 g por porção de 200ml

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1 kg) em um recipiente, medir 10 litros de leite frio, morno ou quente. Adicionar aos poucos o leite ao produto, misturando bem até formar uma pasta homogênea, adicionar o restante do leite, misturando bem. Servir.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA:

Proteínas	2,58 g %
Gordura total	1,36 g %
Gorduras trans	< 0,01 %
Carboidratos	94,26 g %
Açúcar simples adicionado	89,96 g%
Resíduo Mineral Fixo	1,41 g %
Umidade	0,39 g %
Calorias	399,60 kcal %
Vitamina A (Palmitato de Retinol)	431,41 mcg
Vitamina C (Ácido Ascórbico)	4,69 mg
Vitamina D3 (Colecalciferol)	6,39 mcg
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,90 mg
Vitamina PP (Nicotinamida)	10,36 mg
Pantotenato de Cálcio	4,05 mg
Vitamina B6 (Piridoxina)	0,85 mg
Ácido Fólico	< 38 mcg
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	2,50 mcg
Iodo (Iodeto de Potássio)	108,05 mcg
Flúor (Fluoreto de Sódio Anidro)	3,24 mg
Selênio (Selenito de Sódio)	27,55 mcg
Cromo (Cromo Quelato)	<0,10 mcg
Manganês (Sulfato de Manganês Monohidratado)	8,00 mg

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 – Bairro Afonso Pena – São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050- 320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 – INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br

BOA SAFRA ALIMENTOS

PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

EMBALAGEM E ROTULAGEM: Caixa de papelão contendo 12 pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 1kg cada.

ARMAZENAGEM: Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, embalagem original inviolada.Empilhamento máximo 8 caixas.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS MONBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª REGIÃO Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 – Bairro Afonso Pena – São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050- 320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 – INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 21 - Bolinhas de Cereal de Milho Sabor Chocolate.

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CHOCO BOLL

AlcaFoods

Linha: Extrusados | Identificação: Esferas de milho sabor chocolate	FALC-4-EXT-03 REV: A
Identificação: Cereal matinal extrusado enriquecido com vitaminas e minerais	DATA: 08/08/2014

INFORMAÇÕES DO FABRICANTE

Razão	Alca Foods Ltda.
Endereço	Rod. BR. 153 Km 686 – Setor Industrial – CEP: 75.515-490 - Itumbiara – GO
CNPJ	00.637.093/0001-60
IE	10.273.680-4
Telefone	(64) 2103 – 4222 / FAX : (64) 2103 - 4240
e-mail/web site	alcafoods@alcafoods.com / www.alcafoods.com

NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE

Alimento Dispensado de Obrigatoriedade de Registro, RDC 27, de 06 de agosto de 2010, cujo código 4300151 e /ou 4200038 do Anexo I ao qual o produto se enquadra.

DESCRIÇÃO DE PROCESSO

Cereal em formato de esferas crocantes, obtidos pelo processo de extrusão a partir da semolina de milho fina. Secado, caramelizado, aromatizado e enriquecido com vitaminas e minerais. Adicionado de ingredientes e/ou substâncias permitidas por lei. Fabricado por processo tecnologicamente adequado e de acordo com Boas Práticas de Fabricação. Os índices de vitaminas e minerais adicionados estão de acordo com a Legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICA	
Aspecto	Esférico
Cor	Marrom / Avermelhado
Odor	Chocolate
Sabor	Achocolatado
Textura	Crocante

FÍSICO-QUÍMICA	
Formato	Esférico
Umidade	1.0 ~ 7.0 %
Densidade	160 ~ 190 g/l
pH	5.0 – 7.0
Acidez	0 ~ 3

Gramatura	Quantidade na Embalagem (un)	Material das Embalagens		
		Embalagem Primária (Bobina / Saco)	Embalagem Secundária (Box)	Embalagem Terciária (Caixa)
Bag 30g	100	Filme impresso BOPP (polipropileno). Perolado ou Metal.	N/A	Caixa de papelão reforçada, com abas superiores e inferiores, com miolo ondulado semi-kraft, externo com acabamento kraft, lacrado com fita adesiva plastificada e capacidade para comportar a quantidade de caixa/bag ao qual se destina.
Box 12/25/30g	48	Filme de polietileno laminado transparente.	Caixa de papel cartão (box) impressa com dizeres de rotulagem e com capacidade para um saco primário.	
Bag 50g	50	Filme BOPP Transparente + BOPP Metal.	N/A	
Bag 250g	12	Filme impresso BOPP (polipropileno), perolado, impresso	N/A	
Box 250g	6 ou 24	Filme de polietileno laminado transparente.	Caixa de papel cartão (box) impressa com dizeres de rotulagem e com capacidade para um saco primário.	
Bag 500g	10	Filme impresso BOPP perolizado + PP (polipropileno) laminado transparente ou Filme impresso PP (polipropileno) + PE (polietileno) laminado transparente.	N/A	
Bag 1kg	6	Filme impresso PP (polipropileno) + PE (polietileno) laminado transparente.	N/A	
Bag 2kg	3	Saco de polietileno de baixa densidade atóxico, transparente, termosselado e resistente	N/A	
Saco 6kg	1	Saco de papel multifolhado, atóxico e resistente. Envolvendo um saco de polietileno transparente, atóxico e resistente	N/A	N/A

Químico Responsável: Leonardo Magalhães de Castro
Química Tecnológica / Conselho de Classe: CRQ XII Região / Nº de Registro no Conselho de Classe: 12200072

Arquivado em: CQ
FALC-4-PeD-04.Xls

Indexar: Seq. Nº/Grupo

Tempo de Cons.: Indeterminado

Aprovado: ...

FALC-4-PeD-04.Xls Rev. A

O SELO DE AUTENTICIDADE FOI AFIXADO NA ÚLTIMA FOLHA DESTE DOCUMENTO.

2º TABELIONATO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO
03 ... 2021
Autentico a presente cópia, conforme o original a mim apresentado, em seu ANVERSO, do que dou fé.
Maria Paula Franz – Tabeliã
Rua Izabel A Redentora, 1965
Tel.: (41) 3035-5656

Natalia Ferreira Dias
Escrevente Juramentada

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	AlcaFoods
CHOCO BOLL	
Linha: Extrusados | Identificação: Esferas de milho sabor chocolate	FALC-4-EXT-03 REV: A
Identificação: Cereal matinal extrusado enriquecido com vitaminas e minerais	DATA: 06/06/2014

VALIDADE

12 meses (1 ano) contados a partir da data de fabricação, respeitando condições de conservação e armazenamento.

INGREDIENTES

Semolina de milho, açúcar, cacau em pó, soro de leite em pó, oleína de palma, açúcar invertido, manteiga de cacau, liquor de cacau, sal, ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), pirofosfato férrico (ferro), ácido fólico, sulfato de zinco (zinco), corante caramelo IV, corante artificial vermelho 40 (INS 129), aroma sintético idêntico ao natural de baunilha e chocolate, regulador de acidez bicarbonato de sódio. **CONTÉM DERIVADO DE LEITE. CONTÉM GLÚTEN (TRAÇOS).** Alimento processado em máquina que processa alimento com glúten.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30 g (3/4 de xícara)			30g de cereais + 200 ml de Leite Integral
	Quantidade por porção	%VD (*)	
Valor Energético	120 kcal = 504 kJ	6%	240 kcal = 1008 kJ
Carboidratos	26,5g	9%	35,5g
Proteínas	1,2g	2%	7,6g
Gorduras Totais	1g	2%	7,5g
Gorduras Saturadas	0,4g	2%	4g
Gorduras Trans	0g	**	0g
Gorduras Monoinsaturadas	0,3g	**	1,9g
Gorduras Poliinsaturadas	0,2g	**	0,6g
Colesterol	0mg	**	20 mg
Fibra Alimentar	0,6g	2%	0,6g
Cálcio	6 mg	**	234 mg
Ferro	3,5mg	25%***	3,5 mg
Sódio	70mg	3%	150mg
Zinco	2,0mg	25%***	3,0mg
Vitamina C	11,5mg	25%***	11,5mg
Vitamina B1	0,30mg	25%***	0,40mg
Vitamina B2	0,32mg	25%***	0,70mg
Niacina	4,0mg	25%***	4,2mg
Vitamina B6	0,32mg	25%***	0,40mg
Vitamina B12	0,60mcg	25%***	1,45mcg
Ácido Pantotênico	1,26mg	25%***	2,0mg
Ácido Fólico	60,0mcg	25%***	70mcg

*Valores Diários (%VD) com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido ou quantidade não significativa. ***Ingestão Diária de Referência conforme a Resolução [illegible] ANVISA.

DESCRIÇÃO DA ROTULAGEM

Fabricante, nome do produto, peso líquido, data fabricação, data de validade, n° lote, n° turno, composição, informações nutricionais.

ARMAZENAMENTO	
Local	Conservar ao abrigo de luz solar, em temperatura ambiente, isento de produtos tóxicos ou outros que exalem odores indesejáveis, isento de poeiras, pragas e outros contaminantes. Estocar em local seco e arejado.
Estocagem	Manter o recipiente bem fechado em local seco, fresco e bem ventilado. Evitar altas temperaturas e umidade.
Empilhamento caixas	Empilhar sobre paletes no máximo 10 caixas.
Empilhamento Sacos	Empilhar sobre paletes no máximo 12 sacos.

Química Responsável: Leonardo Magalhães de Castro
Química Tecnológica / Conselho de Classe: CRQ XII Região / Nº de Registro no Conselho de Classe: 122000[illegible]

Arquivado em: CQ
FALC-4-PeD-04.Xls

Index: Seq. Nº/Grupo

Tempo de Cons.: Indeterminado

FALC-4-[illegible]

Natália Ferreira Dias
Escrevente Juramentada

Tel.: (41) 3035-5656

Escrevente da Notas
Autenticação de Cópia

FT874534

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 68 - Macarrão conchinha

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: ~~_____~~

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Paulista

MASSAS ALIMENTICIAS

Natalia Ferreira Dias
Escrevente Juramentada

FICHA TÉCNICA

2º TABELIONATO DE NOTAS
AUTENTICAÇÃO
S. J. Pinhais PR 03 MAR 2021
FT874655

Identificação do produto / inclusive a marca
MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO AVE MARIA COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO ARGOLINHA COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO RIGATONE COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO TORTIGLIONE COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO ESPIRAL (CARACOLITO CARACOL) COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO FURADINHO COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO PENNE COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO CONCHIGLIONI COM OVOS 500 gr - PAULISTA
MACARRÃO TALHARIM COM OVOS 500 gr - PAULISTA

Características do produto
Aspecto: MASSA COZIDA SOLTA — Cor: AMARELO CREME CLARO
Odor: PRÓPRIO DA MASSA COZIDA — Sabor: PRÓPRIO DA MASSA COZIDA

Nome e endereço do fabricante do produto
Nome: ORLANDO ZANCOPÉ & CIA LTDA MASSAS PAULISTA
Endereço: AV: DR. LABIENO DA COSTA MACHADO, 3032
Cidade: GARÇA UF: SP CEP: 17.400-000 Telefone: (14) 3471-0533

Prazo de validade: 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO
Condições de armazenamento O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO COM UMA UMIDADE APROXIMADAMENTE EM TORNO DE 12,0 % SOBRE PALETES EM LOCAL AMPLO E AREJADO.

Embalagens primária e secundária em que será entregue o produto Peso das embalagens
PACOTE DE 500 gr DE PLASTICO POLIETILENO ATÓXICO — Primária: 7 gr
FARDOS DE PLÁSTICO POLIETILENO COM 10 kg (20 x 500) — Secundária: 28
EMPILHAMENTO MAXIMO 15 FARDOS
PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS.

Componentes do produto/tipos/códigos dos aditivos

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 80 g (1 prato)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	288 Kcal = 1207 KJ	14
Carboidratos	61 g	20
Proteínas	8,8 g	12
Gorduras Totais	0,8 g	1
Gorduras Saturadas	0,0 g	0
Gorduras Trans	0,0 g	(**)
Fibra Alimentar	2,4 g	10
Sódio	0 mg	0
Ferro	1 mg	7

(*) Valores diarios com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas
(**) % Valor Diário não estabelecido

Ingredientes: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVOS PASTEURIZADOS, CORANTES NATURAIS, URUCUN E CURCUMA. CONTEM GLÚTEN.

Rendimento per-capita: 80 gr
Modo de preparo: Utilize 5 litros de água para cada 500g de macarrão, ferver a água, adicione uma pitada de sal e uma colher (sopa) de óleo. Coloque o Macarrão "Paulista" na fervura mexendo cuidadosamente. Quando o Macarrão estiver "Al Dente" (aprox. 8 minutos) escorra bem e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

Informações do Responsável Técnico do produto
Nome: ANTONIO CARLOS BOCAMINO
Cargo: RESPONSAVEL QUIMICO
Habilitação: CONSELHO REGIONAL DE QUIMICOS Nº da habilitação profissional: CRQ nº. 041.29367
Assinatura do responsável técnico do produto:

PREFEITURA MUNICIPAL DE QUATRO BARRAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 76.105.568/0001-39-Rua Nilo Favaro, Nº 100
Centro - CEP - 83.420-000 - Quatro Barras – Paraná
Telefone: (41) 3671-8810 / (41) 3671-8886
sme@quatrobarras.pr.gov.br

Recibo de entrega de amostras e fichas técnicas

Data: 14, 05, 2021

Empresa: CELEIRO BRASIL ALIMENTOS

Item: ACHOCOLATADO PÓ 1KG	(X) Amostra	(X) Ficha técnica
Item: FARINHA CEREAL 1KG	(X) Amostra	(X) Ficha técnica
Item: MACARRÃO CABELINHO 500G	(X) Amostra	(X) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica
Item:	( ) Amostra	( ) Ficha técnica

DIRETORA

DAVID

Nome e carimbo do recebedor

FICHAS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS EMPRESA PACHTO

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 2 - Açúcar refinado especial

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

ALTO ALEGRE

FICHA TÉCNICA

NOME DA EMPRESA: Usina Alto Alegre – S/A Açúcar e Álcool
END.: Fazenda Junqueira, s/nº - CIDADE:Distrito de Alto Alegre - Colorado / ESTADO: PR.
C.N.P.J :48.295.562/0014-50 – INSC. ESTADUAL Nº: 162.300.717-03

DADOS DO PRODUTO:

PRODUTO : Açúcar Refinado
MARCA : Alto Alegre
TIPO : Especial
REGISTRO : Dispensado

TECNOLOGIA DE PROCESSOS:
O açúcar cristal é diluído e a calda filtrada em auto-filtros de pré-capa, descolorado em colunas de trocas iônicas, pré-aquecido em um tanque dosador, concentrado em tacho concentrador, solidificado em batedeiras, peneirado para eliminação de pedras em peneiras rotativas, secado em secadores rotativos, resfriados em resfriadores rotativos, classificado em peneiras vibratórias e é transportado por elevadores de canecas e transportadores tipo redler até as empacotadoras e enfardadoras, sendo depois os fardos submetidos à detecção de metal e acondicionados em magicont e o embarque feito através de empilhadeiras.

EXAME ORGANOLÉPTICO / SENSORIAL :
Aspecto: Sólido Amorfo **Sabor: Doce**
Odor: Próprio do Produto **Cor: Branca**

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CENTESIMAL APROXIMADA EM 5 gramas

	Qtd. P/Porção	% VD (*)		Qtd. P/Porção	% VD (*)
Valor calórico	20 kcal	1%	Fibra Alimentar	0 g	0 g
Carboidratos	5 g	2%	Cálcio	0 g	0 g
Gorduras Totais	0 g	0 g	Ferro	0 g	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 g	Sódio	0 g	0 g
Colesterol	0 g	0 g	Proteínas	0 g	0 g

*** Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.**

EXAME FÍSICO - QUÍMICO:

TESTE	RESULTADO - Valores Médios	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	99,64 °Z	99,5 °Z (Mínima)
Cor	26,45 UI	75 UI (Máxima)
Cinzas	0,048 %	0,20 % (Máxima)
Umidade	0,061 %	0,30 % (Máximo)
Sulfito	4,81 ppm	20 ppm (Máximo)
Açúcares Redutores	0,216 %	0,40 % (Máxima)

Usina Alto Alegre S/A – Açúcar e Álcool - UJU
Fazenda Junqueira – Distrito de Alto Alegre
86690-000 – Colorado – PR
Tel. (44) 3340-8000 – Cx. Postal 61

ALTO ALEGRE

EXAME MICROBIOLÓGICO :

TESTE		RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO
Termófilas	Não Produtoras de H_2S	1 N° (+)	4 N° (+)
	Produtoras de H_2S	06/10g	5 Esp./10g
Mesófilas		50 UFC/g	50 UFC/g
Leveduras/Bolores		0 UFC/g	50 UFC/g
Coliformes		Ausente	Ausência (NMP)
Salmonellas		Ausente	Ausência (UFC/g)
Bacillus cereus		Ausente	Ausência (UFC/g)
Staphylococcus aureus		Ausente	10^3 (UFC/g)

EXAME MICROSCÓPICO :

TESTE	RESULTADO	ESPECIFICAÇÃO
Sujidades por Filtração, em 100 g	Ausente	Ausência

ARMAZENAMENTO:

- Armazenar em local coberto, fechado, seco e limpo, longe de produtos químicos.
- Recomendável aplicar medidas preventivas de controle de pragas (insetos, aves, roedores, etc).

VALIDADE DO PRODUTO:

- 12 meses após a data de fabricação.

MODO DE PREPARO:

- Conforme aplicação.

EMBALAGENS ORIGINAIS INICIAIS (PRIMÁRIA):

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 50 micra, formato 36,5 x 26 cm.

- Peso Líquido do produto: 1 kg.
- Tipo de vedação: Solda por fusão do plástico.
- Peso da embalagem primária vazia: 6 g.

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 75 micra, formato 58 x 42 cm.

- Peso Líquido do produto: 5 kg.
- Tipo de vedação: Solda por fusão do plástico.
- Peso da embalagem primária vazia: 18 g.

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 50 micra.

- Peso Líquido do produto: 25 kg.
- Tipo de vedação: Solda por fusão do plástico.

EMBALAGENS ORIGINAIS FINAIS (SECUNDÁRIA):

Invólucro de papel extensivo, material SOG ISKN 130, dimensões 36,5 x 26 cm.

- Peso líquido do produto: 10 kg.
- Tipo de Vedação: Colagem e Fita Adesiva.
- Peso da embalagem secundária vazia: 34 g.

Usina Alto Alegre S/A – Açúcar e Álcool - UJU
Fazenda Junqueira – Distrito de Alto Alegre
86690-000 – Colorado – PR
Tel. (44) 3340-8000 - Cx. Postal 61

ALTO ALEGRE

Invólucro de papel extensivo, material SOG ISKN 130, dimensões 105 x 80 cm.

- **Peso líquido do produto: 30 kg.**
- **Tipo de Vedação: Fita Adesiva.**
- **Peso da embalagem secundária vazia: 110 g.**

Invólucro de papel extensivo, material SOG ISKN 130, dimensões 96 x 75 cm.

- **Peso líquido do produto: 25 kg.**
- **Tipo de Vedação: Costura.**

Invólucro de filme plástico (Polietileno), espessura de 60 micra, largura 118cm.

- **Peso líquido do produto: 30 kg. (6 x 5)**
- **Tipo de Vedação: Solda por fusão do plástico.**
- **Peso da embalagem secundária vazia: 42 g.**

VALIDADE:

- **Impresso na embalagem no ato do empacotamento.**

ROTULAGEM:

Os rótulos das embalagens primária e secundária (respectivamente tipo flexografadas) em que será entregue o produto constarão todas as informações das exigências legais e as mesmas estarão impressas de forma clara e indelével.

MANIPULAÇÃO DO PRODUTO:

Empilhamento Máximo:

- **Para armazenamento: 30 fardos.**

Transporte:

- **Para transporte: 10 fardos.**

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome : Edmilson Valério
Conselho: Regional de Química
Registro : CRQ: 09301730 – IX Região
Tipo de Responsabilidade: Técnica
Departamento: Fabricação de Açúcar

Engº Edmilson Valério
Chefe da FAAÇ

Nome : João Aparecido Lesse
Conselho: Regional de Engenharia e Arquitetura
Registro : CREA-PR: 19448/D
Tipo de Responsabilidade: Produção
Departamento: Gerente Técnico Industrial

João Aparecido Lesse
Gerente Técnico Industrial

Usina Alto Alegre S/A – Açúcar e Álcool - UJU
Fazenda Junqueira - Distrito de Alto Alegre
86690-000 – Colorado – PR
Tel. (44) 3340-8000 – Cx. Postal 61

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 4 - Amido de milho

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

NEILAR *INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.*
BECO ITUMBIARA, 55 – BAIRRO CANOAS – RIO DO SUL – SC.
CNPJ 80.996.556/0001-19 INSCR. EST. 251.723.666

FICHA TÉCNICA AMIDO DE MILHO - MAISCERTA

1-Identificação do produto:
Nome do produto: amido de milho.
Número do registro no Ministério da Saude: 4.8914.0022.001-2
Marca: MAISCERTA

2- Identificação do fabricante:
NEILAR Industria e Comércio de Alimentos Ltda.
Endereço: Beco Itumbiara, 55 – bairro Canoas – Rio do Sul - SC
Telefone: 047-521-1257
Industria Brasileira
CNPJ 80.996.556/0001-19

3- Características do produto:

3.1-Ingrediente: amido de milho.
Produto puro e natural derivado do milho, polímero composto por unidades de a-D-glucose, constituido por cadeias de amilose e amilopectina.

3.2- Informação Nutricional: porção de 100 g

Quantidade por porção		% VD*
Valor energetico	344 kcal	14
Carboidratos	86 g	23
Proteínas	0,3 g	0
Gorduras totais	0,0 g	0
Gorduras saturadas	0,0 g	0
Fibra alimentar	2 g	1
Cálcio	9,5 mg	2
Ferro	0,7 mg	5
Sódio	4,5 mg	0,2

4. Caracteristicas sensoriais:

Aspecto:	Pó fino e homogêneo
Cor:	Branca, levemente amarelada
Odor:	Inodoro
Sabor:	Caracteristico
Umidade:	Maximo de 14 %
Solubilidade:	Solúvel em água ou leite frio

5- Embalagem:

Primaria: Saco de polietileno atóxico com peso líquido de 1 kg.
Transporte: Fardo de polietileno atóxico contendo 10 unidades de 1 Kg

6 – Armazenagem:
Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, mantendo na embalagem original inviolada.
Empilhamento máximo 7 fardos.

7- Prazo de validade e lote:
Validade do produto: 24 meses a partir da data de fabricação, respeitadas as condições de armazenagem.
Obs.: Acompanha documento, constando data de fabricação, validade e lote, em anexo, na remessa do produto.

8-Rotulagem:
Material impresso em polietileno atóxico com cor predominante em amarelo.

9-Descrição das etapas de fabricação do produto:

- RECEPÇÃO E PESAGEM da matéria-prima – Avaliação da Qualidade
- ARMAZENAGEM da matéria-prima – Identificação de lote
- TRANSPORTE da matéria-prima – transportador tubular helicoidal, de inox.
- EMBALAGEM do produto – equipamento dosador e embalador automático.
- ACONDICIONAMENTO em caixas para transporte
- CONTROLE DA QUALIDADE e liberação do lote
- ARMAZENAGEM do produto
- EXPEDIÇÃO

10- Responsável Técnico pela fabricação do produto

Nome: Jorge Luiz Blosfeld
Profissão: Engenheiro Quimico
Conselho Regional: CRQ/SC Registro n.º 13200075
Cargo: Responsável Técnico

Assinatura:_____

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 5 - Arroz integral

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Everest Indústria de Alimentos Ltda.

Rua Vereador Loureci Soares da Silva, nº 3418, Bairro Escalvados,
CEP. 85874-030 Tel. (47) 3342-4011 Fax. (47) 3342-4711
NAVEGANTES – SC

FICHA TÉCNICA

Arroz Parboilizado SABOR SUL INTEGRAL - Tipo 1 - 1kg

CLASSIFICAÇÃO

GRUPO	Integral
SUBGRUPO	Parboilizado Integral
CLASSE	Longo fino
TIPO	1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os grãos do Arroz Parboilizado INTEGRAL SABOR SUL, são submetidos ao processo de parboilização (tratamento hidro-térmico), melhorando assim sua composição nutricional.

No grão de arroz em estado natural, vitaminas e sais minerais estão aderidos na película e no germe do grão. Com o processo de parboilização os componentes migram para o interior do grão. O sabor característico e tom amarelado dos grãos são resultantes da mudança da estrutura do amido e fixação dos nutrientes, indicando que o arroz parboilizado INTEGRAL tem preservadas suas propriedades nutritivas naturais.

Informação Nutricional
Porção de 50 g (1/4 de xícara) de arroz cru

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	175 kcal = 735 kJ	9%
Carboidratos	38g	12%
Proteínas	4,1g	5%
Gorduras Totais	1,2g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	(**)
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	2,1g	8%
Sódio	12mg	0%
Ferro	0,8mg	4%
Cálcio	8mg**	1%**
Fósforo	129mg	18%
Magnésio	69mg	10%
Potássio	71mg	(**)

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal, ou 8000 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Quantidade não significativa.
(**) Não possui valor diário de referência especificado.

Engenheiro Agrônomo
CPF. 004.624.719-68
CREA/SC 071960

DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

Código do Produto:	1722
Embalagem:	1 Kg
Apresentação:	Pacote plástico
Medida pacote: HxLxP (mm):	48x140x220
Peso Liq. pacote:	1,000 kg
Peso Bruto pacote:	1,010 kg
Cód. Barras EAN-13	7896735115552
Apresentação fardo:	10x1kg
Medida fardo: HxLxP (mm)	200x200X400
Peso Bruto fardo:	10,123 kg
Classificação Fiscal:	1006.20.10
Validade:	12 meses.

Conservação: Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.

Não contém glúten.

BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0001-02
INSCR. 255.9841-62
Indústria Brasileira

SAC

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(47) 3342-4011

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 28 - Chá de Camomila

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

	CONDIMENTOS SS LTDA	Código: 800162
	FICHA TÉCNICA Produto: CAMOMILA	Revisão: 1
		Página: 1
Data da Revisão		
23/06/08		

PRODUTO: **Camomila desidratada**

INGREDIENTES: Camomila nacional desidratada e picada.

PROCEDÊNCIA: Vanucci imp. E Exp. ltda
NÃO CONTÉM GLÚTEN
Produto isento de registro no M.S. conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.

ASPECTO	Flores e ramos picados.
COR	Amarelo-cizentados
ODOR	Próprio
SABOR	Levemente amargo

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação

ARMAZENAGEM: Local seco e arejado, em temperatura ambiente.
Evitar exposição à luz solar.

MODO DE PREPARO:
Coloque 2 colheres de sopa de CAMOMILA em uma xícara e adicione água quente. Deixe repousar em infusão de 2 a 5 minutos ou até o sabor ficar a seu agosto, coe e sirva quente ou gelado.

EMBALAGEM:

Fardo em PE contendo 10 embalagens de PP/PE com 5g cada
Fardo em PE contendo 10 embalagens de PP/PE com 10g cada
Embalagens de PP com 100g
Embalagens de PP com 50g

Responsável:

Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº 6355

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 36 - Colorau em pó fino e homogêneo

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

	CONDIMENTOS SS LTDA	Código: 800056
	FICHA TÉCNICA Produto: **Colorau**	Revisão: 2
		Página: 1
Data da Revisão		
16/12/08		

PRODUTO: Colorau

INGREDIENTES: Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico e concentrado oleoso de urucum (Bixa Orellana) . **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto deve ser consumido em no máximo 30 dias, sendo conservado nas mesmas condições.

ARMAZENAGEM: Armazenado em local fresco, seco e bem ventilado.

Produto isento de registro no M.S. conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.

Características Físicas e Químicas:

ASPECTO	Pó.
COR	Avermelhada
ODOR	Característico
SABOR	Próprio

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
PORÇÃO DE 2g		V D *
Valor Calórico.....	**8kcal ou 33,50kj**	**0%**
Carboidratos.....	**1,50g**	**0%**
Proteínas.....	**0g**	**0%**
Gorduras Totais.....	**0g**	**0%**
Gorduras Saturadas.....	**0g**	**0%**
Gord. Trans	**0g**	***
Fibras.....	**0g**	**0%**
Sódio.....	**0mg**	**0%**

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores são maiores ou menores dependendo de suas atividades.

EMBALAGEM:

Embalagem em POLIPROPILENO TRANSPARENE contendo 1,001kg
Embalagem em POLIPROPILENO TRANSPARENE contendo 500g
Embalagem em POLIPROPILENO TRANSPARENE contendo 100g

Responsável técnico:

Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº 6355

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 37 - Creme de leite

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Godói

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

	PADRÃO OPERACIONAL			Nº: 0009.10.01.005
	VERSÃO 04	PÁGINA 1 de 4	ELABORAÇÃO: 30.05.2011	REVISÃO: 11.05.2017
PROCESSO: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA			CÓDIGO DO PROCESSO:	
TÍTULO: CREME DE LEITE LEVE UHT LIDER 200 g				
Elaborado por: Michele Felipe		Revisado por: Francieli Teixeira		Aprovado por: Raphael Cesnik

1. APLICAÇÃO

A referida especificação técnica é aplicada ao produto Creme de Leite Leve UHT Lider 200g.

2. REFERÊNCIAS

Norma interna da A.R.C. Logística e Alimentos Ltda.;

Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 / MAPA.

3. DEFINIÇÃO

Produto lácteo, rico em gordura retirada do leite por procedimento tecnologicamente adequado, que apresenta a forma de emulsão de gordura em água, submetido a tratamento térmico tecnologicamente adequado.

4. RESULTADO ESPERADO

Definir padrões de identidade e qualidade para o produto acabado.

5. CUIDADOS ESPECIAIS

Cuidados com as Boas Práticas de Fabricação.

Cuidados com o manuseio, transporte e armazenamento.

6. DESCRIÇÃO

6.1 Características Sensoriais

Aspecto visual	Cremoso homogêneo
Cor	Branco ou levemente amarelado
Sabor / Odor	Característicos, suaves, não rançosos, nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos.

6.2 Características Físico Químicas

Análises	Mínimo	Máximo
Matéria Gorda (%) p/v	17	19,9
Acidez (°D)	8	20
pH	6,50	6,90

6.3 Características Microbiológicas

Requisito	Critérios de aceitação (I.C.M.S.F.)	Categoria	Método de Análise
Aeróbios Mesófilos/g (35°C/7 dias)	n=5 c=0 m=100	10	FIL 100B: 1991

6.4 Características Microscópicas

Produto isento de substâncias estranhas de qualquer natureza.

6.4 Informação Nutricional

Porção de 15 g (1 ½ COLHER DE SOPA)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (*)
Valor energético	26 kcal =108 kJ	1
Carboidratos	0	0
Proteínas	0	0
Gorduras totais	2,6 g	5
Gorduras saturadas	1,6 g	7
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	12 mg	1

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

7. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Produzido por:

A.R.C. Logística e Alimentos Ltda. - Usina de Beneficiamento – SIF 3948

Rodovia PR 461, Km 01 – Lobato/PR – CEP 86790-000 - CNPJ: 11.609.581/0004-22

Registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento sob número: 0059/3948

Código de Barras do produto: 7 896569 400848

Código de Barras da embalagem secundária: 1 78 96569 40084 5

Classificação Fiscal: 0401.50.21

8. INGREDIENTES

Creme de Leite, Espessantes Carboximetilcelulose Sódica, Goma Guar, Celulose Microcristalina, Goma Jataí, Carragena,

Estabilizantes: Trifosfato de Sódio, Difosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Citrato de Sódio.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

9. EMBALAGEM

Material: Embalagem Cartonada.

Unidade de armazenamento: Embalagem de 200 g.

Unidade de expedição: Caixa de papelão com 27 unidades.

Paletização: 15 cxs lastro x 11 cxs de altura = 165 caixas/palete = 4.455 unidades/palete.

10. PRAZO DE VALIDADE

6 (seis) meses. OK

11. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Este produto deve ser transportado e armazenado sob condições que o protejam contra impactos, ação do sol, calor (>30ºC), poeira, umidade, produtos odorizados (cheiro forte), produtos químicos, combustíveis, óleos e graxas.

12. LAY OUT DO PRODUTO

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 47 - Farinha de mandioca

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - AMIL

Registro: Isento de registro no MS segundo Resolução nº 23 de 15/03/00

Caracteristicas Organolépticas:
Cor: Branca (Semi-amarelada)
Odor e Sabor: Peculiar
Aspecto: Granulado

Composição: 100% raiz de Mandioca

Classificação: Isento de Classificação pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Características Físico-Químicas:
Grupo / Categoria: SECA
Tipo: 1
Classe: Fina
Acidez: Baixa

Descrição do Produto:
Farinha de Mandioca Branca Amil 20x1 pl
Código de Barras: 7 898 222 750 147
NCM: 11.06.20.00

Prazo de Validade:
12 meses após a data de fabricação OK

FARINHA MANIVA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.
ESTRADA TAMBORÉ - LOTE 638-A - CAIXA POSTAL, 48 - Fone: (44) 3627-1118
DISTRITO DE SÃO LOURENÇO - CIANORTE - PARANÁ – CEP 87200-000
www.maniva.com.br - maniva@maniva.com.br

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

PRODUTO: FARINHA DE MANDIOCA - BRANCA AMIL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50 g (1/2 xícara das de chá em média)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	178 kcal = 745 kJ	9%
Carboidratos	43 g	14%
Proteínas	0,8 g	2%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	0,9 g	4%
Sódio	0 mg	0%
Acido Fólico	0 ug	0%
Ferro	0 mg	0%

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem Ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

Não Contém glútem

Estocagem/Armazenamento:
Armazenar em local seco, ventilado e ao abrigo das intempéries. Manter em embalagem original fechada, evitando exposição a luz solar e protegido da ação de insetos e roedores.
Produto sujeito a compactação e dessecação, sensível a umidade relativa do ar.

Transporte:
Transportar em veículo adequado, limpo, protegido contra calor e umidade, não devendo ser transportado com outros materiais que possam contaminar o produto.

Tipo de Apresentação:
- 20x1 kg, empacotado em saco de polietileno;

FARINHA MANIVA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.
ESTRADA TAMBORÉ - LOTE 638-A - CAIXA POSTAL, 48 - Fone: (44) 3627-1118
DISTRITO DE SÃO LOURENÇO - CIANORTE - PARANÁ – CEP 87200-000
www.maniva.com.br - maniva@maniva.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 53 - Fermento químico em pó

Data: 06/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas NAE/PNAE
SME Quatro Barras - PR

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Fermento Químico em Pó ✓

Contém amido de milho transgênico ⚠

Marca APTI

INGREDIENTES

Amido de milho (*Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Zea mays*) Fosfato monocálcico, Bicarbonato de sódio e Carbonato de cálcio. **NÃO CONTEM GLÚTEN.**

Modo de Preparo

Utilizar de acordo com o modo de preparo da receita onde será utilizado

Rendimento

100g rende 8 porções de 12g. Cada porção de 12 gramas é suficiente para preparar um bolo que rende 12 fatias de 60g cada

Validade	**Armazenamento**	**Registro**
12 meses ✓ Após aberto, consumir em até 60 dias desde que mantido o pote bem fechado e observadas as condições de armazenagem	Em local fresco, seco ao abrigo da luz solar direta	Dispensado de registro Resolução RDC ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000

Embalagem Primária	**Embalagem de Transporte**	**Peso Bruto**	**Empilhamento Máximo**
Pote plástico com rótulo sleev, tampa plástica rosqueável e selo metalizado com 100 a 250 g	Caixa de papelão contendo 24 potes de 100g ou 12 potes de 250g	- 2,88 kg - 3,45 kg	- 8 caixas - 12 caixas

Características Físico-Químicas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 12 g (1 colher de sopa)

Quantidade por porção		%VD*
Valor Energético	15 kcal = 63 kJ	0 %
Sódio	904 mg	38

Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans e Fibra alimentar

*%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Obs.: Categoria de produto classificada como Aditivo. Dispensado de declaração de informação nutricional

Características Microbiológicas

Aeróbios mesófilos viáveis / g Conforme resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001	< 5 x 10²

Características Microscópicas

Fragmentos de Insetos	Ausência
Sujidades, Larvas e Parasitas	Ausência

Responsável Técnico
Vimar da Silva
Engenheiro de Alimentos
CRQ 13301057 - 13ª Região

Responsável Legal
Geisor Dalla Costa
Gerente Geral

Revisão: 08 - 24/05/2018

Aprovado [redacted]

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 66 - Lentilha

Data: 06/05/2021

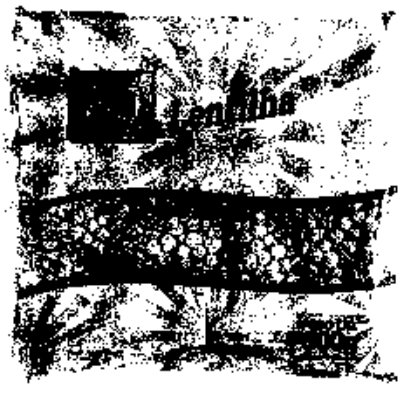
Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	✓	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR



Entre em contato via WhatsApp

Porção de 50g

(1/4 xícara de chá em médio)

	Quantidade Por Porção	%VD(*)
Valor Calórico	175 kcal = 735 kJ	9%
Carboidratos	30 g	10%
Proteínas	12 g	16%
Gorduras Totais	0,6 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	13 g	51%
Sódio	7,5 mg	0%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido

Experimente alguma das nossas receitas!

Veja todas as receitas

Entre em contato via WhatsApp

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 70 - Macarrão espaguete

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

MOINHO ARAPONGAS DESDE 1964	FICHA TÉCNICA	Data elaboração: 03/10/2011
	MACARRÃO COM OVOS – ESPAGUETE JÓIA	Data revisão: 19/01/2016
	N° do documento: FICHA TÉCNICA 085	N° versão: 02
		Cópia Não Controlada

O Macarrão de Sêmola com ovos Jóia é elaborado com farinha de trigo, contém ovos pasteurizados, resultando em um produto rico em proteínas e levemente amarelado. O Macarrão com ovos apresenta cor característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação.

Área de Aplicação

Massas em geral.

Ingredientes

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. **Contém Glúten.**

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E SOJA .

Embalagem Primária

Embalagem Plástica, sendo sua estrutura composta de 2 camadas de filme diferentes, atóxicos composto de Polipropileno e Polipropileno biorientado. Envasado com peso líquido de 500 g de produto.

Transporte

Saco plástico liso em polietileno, atóxico, contendo 20 pacotes por fardo.

Validade

01 ano a partir da data de fabricação.

Pureza e Aspecto legal

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos.

Conservação

Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

Especificação

ESPECIFICAÇÃO	
Bacillus Cereus (em 1g)	Máx. $5x10^2$
Coliformes a 45°C (em 1g)	Máx. 10^2
Salmonellas (em 25g)	Ausência
Impurezas (em 100g)	Ausência
Sujidades (em 100g)	Ausência

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por porção 80 gramas (1 prato raso)		**%VD***
Valor Energético	280 kcal = 1176 kJ	14%
Carboidratos	60 g	20%
Proteínas	10 g	13%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,0g	4%
Sódio	14 mg	1%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido.

Registro

Produto isento de registro, de acordo com a resolução n°. 23 de 15 de março de 2000 - ANVISA

Controle de Alteração:

Versão 00: Emissão Inicial
Versão 01: Atualização das informações
Versão 02: Incluído alerta aos alérgicos.

Emissão:

Vanessa Valério Silva
Gerente da Qualidade
Engenheira de Alimentos
CREA: PR-85699/D

Moinho Arapongas S/A
Av. Mercanil, 563 – Vila Industrial – 86706-000 – Caixa Postal 370 – Arapongas – PR
CNPJ / I.E : 76.125.244/0001-62 / 626 02208-29
☎ (43) 3252-2011 – (43) 3252-3284
moinho@moinhoarapongas.com.br
www.moinhoarapongas.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 71 - Macarrão Gravata

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações:

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Macarrão gravata Pachto
item 71.

ORQUÍDEA	TONDO S.A. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE FICHA TÉCNICA	FT – 073 Revisão: 002 Data: 24/03/15 Pág.: 1 de 3
Nome do produto: Massa alimentícia de Sêmola Com Ovos		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:
Massa de coloração amarelada, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante curcuma. **CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

Aspecto	Característico do produto
Cor, odor e sabor	Próprios do produto

Físico-químicas:

Umidade (%)	13,0 máx.
Acidez (mL de sol. N de NaOH/100g)	5,0 máx.
Tempo de cocção (min)	7,0* min
Cinzas BS (%)	0,550 máx.

* Varia de acordo com o corte

Microbiológicas

Bacillus cereus (UFC/g)	$\leq 5 \times 10^3$
Coliformes a 45°C (UFC/g)	$\leq 1 \times 10^2$
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	$\leq 5 \times 10^3$
Salmonella sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Matérias estranhas indicativas de risco a Saúde humana	
Matérias macroscópicas (em 1030g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 1030g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor (em 225g)	Ausência

Matérias estranhas indicativas de falhas de Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (em 1030g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de insetos (em 225g)	75 máx.
Matérias microscópicas - Ácaros (em 225g)	5 máx.
Matérias microscópicas - outras (em 225g)	Ausência

Micotoxicológicas:

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5 máx.
Ocratoxina (µg/kg)	10 máx.
Desoxinivalenol - DON (µg/kg)	1750 max
Zearalenona (µg/kg)	200 máx

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Massas curtas:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 80g (1 xícara)

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	285kcal = 1.196kJ	14
Carboidratos	61g	20
Proteínas	7,6g	10
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0,2g	0
Gorduras *trans*	0g	**
Fibra Alimentar	2,8g	11
Sódio	0mg	0

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

Nome do produto: Massa alimentícia de Sêmola Com Ovos	Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

Massas longas e ninhos:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 80g (1 prato)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	285kcal = 1.196kJ	14
Carboidratos	61g	20
Proteínas	7,6g	10
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0,2g	0
Gorduras *trans*	0g	**
Fibra Alimentar	2,8g	11
Sódio	0mg	0

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido

MODO DE PREPARO

1. Colocar em uma panela 1 litro de água e 10g de sal para cada 100g de massa;
2. Levar ao fogo até ferver. Se preferir, acrescentar um pouco de óleo;
3. Juntar a massa e cozinhar pelo tempo indicado até ficar "al dente";
4. Retirar do fogo, escorrer a água e colocar em uma travessa.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Massas curtas e longas:

Primária	Filme de BOPP + PP
Secundária	Filme de PE

Massas ninhos:

Primária	Filme de BOPP + PP
Secundária	Caixa de Papelão kraft

APRESENTAÇÃO

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5755	Argola 500g	Fardo	20
5743	Concha 500g	Fardo	20
5745	Conchinha 500g	Fardo	20
5790	Gravata 500g	Fardo	20
5753	Padre Nosso 500g	Fardo	20
5732	Parafuso 500g	Fardo	20
5733	Penne 500g	Fardo	20
5763	Rigatone 500g	Fardo	20
5747	Tortiglione	Fardo	20
5741	Espaguete 500g	Fardo	20
5760	Furadinho 500g	Fardo	20
5739	Cabelo de Anjo 500g	Caixa	10
5740	Espaguete Ninho 500g	Caixa	10
5786	Ninho Caseiro 500g	Caixa	10
5738	Talharim 500g	Caixa	10

ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado.

EMPILHAMENTO

Código	Empilhamento Máximo
5755	7
5743	7
5745	7
5790	7
5753	7
5732	7
5733	7
5763	7
5747	7
5741	10
5760	9
5739	4
5740	4
5786	4
5738	4

TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-375 • Fone (54) 3026 7500 • Fax (54) 3026 7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 284 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055 0500 • Fax (54) 3055 0538
Centro de Distribuição Canoas: Rua Berto Cirio, 1430 – Fundos • Bairro São Luiz • Canoas/RS • CEP 92420-030 • Fone (51) 3017 0150 • Fax (51) 3017 0152
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, ... km 01 • Bairro Itaipava • Itajaí-SC • CEP 88316-001 • Fone (47) 3045 9600 • Fax (47) 3045 9605
www.orquidea.com.br

PRAZO DE VALIDADE

2 anos.

FICHA DE ALERGÊNICOS

Alergênico	Sim	Não	Descrição dos componentes
Amendoim		X	
Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistaches e pecan		X	
Ovos	X		Ovo em pó
Leite		X	
Crustáceos (camarão, caranguejo e lagosta)		X	
Peixe		X	
Gergelim		X	
Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada e aveia)	X		Farinha de trigo
Soja		X	
Aipo		X	
Mostarda		X	
Dióxido de enxofre		X	

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC nº 23, de 15.03.2000 e Resolução RDC nº 27, de 06.08.2010.
Regulamento Técnico: Resolução RDC nº 263, de 22.09.2005
Rotulagem: Resolução RDC nº 359, de 23.12.2003, Resolução RDC nº 360, de 23.12.2003, Resolução RDC nº 163, de 21.08.2006, e Resolução RDC nº 54, de 12.11.2012
Fortificação de Farinha: Resolução RDC nº 344, de 13.12.2002
Microbiologia: Resolução RDC nº 12, de 02.01.2001.
Microscopia: Resolução RDC nº 14, de 28.03.2014.
Micotoxinas: Resolução RDC nº 7, de 18.02.2011 e Resolução RDC nº 59, de 26.12.2013

Agnes Fleck
Engenheira de Alimentos
CRQ V – 05302377

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 19 - Orégano

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

	CONDIMENTOS SS LTDA	Código: 800025
	FICHA TÉCNICA Produto: **Orégano**	Revisão: 4
		Página: 1
Data da Revisão		
17/01/2020		

PRODUTO: Orégano *(Origanum vulgare)*
Marca: SS CONDIMENTOS
Nome: Condimentos SS ltda
CNPJ: 03.949.703/0001-59

INGREDIENTES: Orégano. NÃO CONTÉM GLÚTEN. OK
Produto isento de registro no M.S. conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Folha ovalada seca de cor verde pardacenta. Odor próprio e sabor pungente característico.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses OK

ARMAZENAMENTO: Local seco e arejado, em temperatura ambiente.
Evitar exposição à luz solar.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:
PORÇÃO 5g (1 COLHER DE CHÁ)

Quantidade por porção		%VD (*)
VALOR CALÓRICO	4kcal=17kJ	0%
CARBOIDRATOS	1,0g	0%
PROTEÍNAS	0g	0%
GORDURAS TOTAIS	0g	0%
GORDURAS SATURADAS	0g	0%
GORDURAS TRANS	0g	VD não estabelecido
FIBRA ALIMENTAR	0g	0%
SÓDIO	0mg	0%

(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Embalagem primária
Embalagens em polietileno com 200g
Embalagens em polietileno com 100g
Embalagens em polietileno com 50g
Embalagens em polietileno com 10g

Responsável Técnica:

Keilla S. C. Voloschen
Nutricionista
CRN nº: 6355

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 85 - Sal refinado

Data: 06/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

nat DIANA	**Especificação Técnica**	Código:	ET-26
		Rev.:	03
	Produto Acabado	Folha:	1/5

Produto:	*Sal Refinado com Iodo*
Marca:	*"Apolo"*
Tipo:	*Sal de Mesa*

Fornecedor: ***Supplier***	Romani S/A Indústria e Comércio de Sal
Endereço: ***Address:***	Avenida Bento Rocha, 311 Paranaguá – Paraná – Brasil CEP: 83221-565
Tel No.:	+55 41 3721-3100
Fax No.:	+55 41 3721-3114
Endereço de e-mail: ***e-mail address:***	refinaria@romani.com.br

Nº de Registro do produto no órgão competente: ***Number as of he registers of the product at the organ apt:***	Produto isento de registro conforme: - M.S. RDC Nº 27/2010; - M.S. RDC Nº 153/2001; - MAPA. IN 49.

Ingredientes ***Composition***	**Fornecedor** ***Supplier***	**% no produto** ***% in product***	**País de origem** ***Country of origin***	**Modificação genética** ***GM Status***
Cloreto de Sódio *Sodium Chloride-NaCl*	Salinor / SPL	99.20%	Brasil / Chile *Brazil / Chile*	Livre *Free*
INS 535 (YPS)	Indukern/Incasa/AG Castro Química/Base Química/Metalloys	0.0005%	China *China*	Livre *Free*
INS 917 (KIO_3)	Indukern / Incasa	30 a 80 mg/Kg	Brasil / Chile *Brazil / Chile*	Livre *Free*

Descrição do processo
Process description

Matéria-prima *Raw Material* ⇒ Lavagem *Washing* ⇒ Centrifugação *Centrifug* ⇓ Secagem *Drying* ⇐ Classificação *Classification* ⇐ Embalagem *Packing*

Recomendações da embalagem ***Recommended labelling and declaration***	Conservar em local seco *"To conserve in local dry"*
País de produção ***Country of Manufacture***	**Brasil** ***Brazil***

Características Organolépticas ***Sensorial characteristics***	Aparência: *Appearance*	Cristais brancos *White crystals*
	Odor: *Odour*	Típico *Typical*

DIANA	Especificação Técnica	Código:	ET-26
		Rev.:	03
	Produto Acabado	Folha:	2/5

Produto:	*Sal Refinado com Iodo*
Marca:	*"Apolo"*
Tipo:	*Sal de Mesa*

Condições de armazenamento ***Storage conditions***	Em local seco e ventilado ou em estrados específicos para alimentos. *In dry and ventilated environment or in tanks specific for foodstuff, with sanitation maintenance measures.*
Prazo de validade ***Shelf Life (closed, in the original packaging, considering the optimal storage conditions)***	24 meses na embalagem original *24 months in the original package* OK
Forma de fornecimento ***Packaging***	Pacotes de 1 kg em polietileno *1 kg polietilene packaging*
Peso por unidade fornecida ***Weight of unit provided***	1 kg *1 kg*
Condições de transporte ***Transport conditions***	Em veículos limpos, protegido contra umidade e calor, não devendo ser transportado juntamente com outros materiais que possam de alguma forma contaminar o produto. *It shall be transported in clean vehicles, protected against humidity and heat, and not along with other materials that may anyhow*

Características físicas e químicas ***Chemical and physical standards***	a) Umidade máx *Moisture max*	0.10% m/m
	b) Insolúveis máx *Water insolubles max*	0.06% m/m
	c) Cálcio max *Calcium max*	0.07% m/m
	d) Magnésio máx *Magnesium max*	0.03% m/m
	e) Sulfato máx *Sulfate max*	0.2% m/m
	f) NaCl base úmida mín *Sodium Chloride humid base min*	99,20%
	g) Iodo metalóide/ kg de produto (RDC nº 23, 24 de abril de 2013)	15 a 45 mg/kg
	h) Antiumectante máx *AU-VI (INS 535 -YPS) Max* (Decreto Nº 756997 / 1975 do Ministério da Saúde)	5 ppm
	i) pH a (10%) *pH value (10%)*	5 - 8

Distribuição granulométrica ***Mesh Size USA***	**Abertura** ***Size***	**Unidade** ***Unit***	**Especificações** ***Specifications***
Malha nº 20 *Bolter nr 20*	0,85 mm	%	Maximo de retenção *Maximum retention* 5
Malha nº 140 *Bolter nr 140*	0,105 mm	%	Mínimo de retenção *Minimum retention* 80

DIANA	Especificação Técnica	Código:	ET-26
		Rev.:	03
	Produto Acabado	Folha:	3/5

Produto:	*Sal Refinado com Iodo*
Marca:	*"Apolo"*
Tipo:	*Sal de Mesa*

Padrões microbiológicos
Microbiological Standards

Testes ***Test***	**Target in c.f.u./g**	**Max. in c.f.u. /g**	***Frequency of testing***
Total contagem de aeróbios/ *Total Aerobic Count (TVC)*	0	0	NA
Esporos aeróbios mesófilos *Aerobic mesophil spores*	0	0	NA
Esporos anaeróbios *Anaerobic spores*	0	0	NA
Enterobacteriacea	0	0	NA
Coliformes/ *Coliforms*	0	0	NA
E. coli	0	0	NA
Lactobacillus/ Lactobacteria	0	0	NA
Stephylococcus aureus	0	0	NA
Leveduras/ *Yeasts*	0	0	NA
Húmus/ *Moulds*	0	0	NA
Salmonella in 25g	0	0	NA
Listeria monocytogenes in 25g	0	0	NA
Halobacterium salinarum	0	0	Lote / *Stock*

Lista de alergênicos ***Allergenics list***	**Comentários** ***Comments***
1. Leite e derivados *Milk and milk derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
2. Lactose *Lactose*	Não contém *Doesn't contain*
3. Ovos e derivados *Egg and egg products*	Não contém *Doesn't contain*
4. Soja e derivados *Soy and Soy derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
5. Cereais que contém glúten ou subprodutos *Cereals that contain gluten and products thereof*	Não contém *Doesn't contain*
6. *Glúten*	Não contém *Doesn't contain*
7.Trigo e derivados *Wheat and wheat derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
8. Centeio e derivados *Rye and rye derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
9. Milho e derivados *Maize and maize derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
10. Aipo e derivados *Celery and celery derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
11. Mostarda e derivados *Mustard and mustard derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
12. Alho e derivados *Garlic or garlic derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
13. Lúpulo e derivados *Lupin and lupin derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
14. Cafeína	Não contém

DIANA	Especificação Técnica	Código:	ET-26
		Rev.:	03
	Produto Acabado	Folha:	4/5

Produto:	*Sal Refinado com Iodo*
Marca:	*"Apolo"*
Tipo:	*Sal de Mesa*

Caffeine	*Doesn't contain*
15. Açúcar *Added Sugar (Sucrose/Fructose)*	Não contém *Doesn't contain*
16. Carne de boi e derivados *Beef and beef derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
17. Carne de porco e derivados *Pork and pork derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
18. Galinha e derivados *Chicken and chicken derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
19. Peixe e derivados *Fish and fish derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
20. Marisco e derivados *Seafood (crustacean & shell fish) and derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
21. Cacau e derivados *Cacao and cacao derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
22. Fermentos e derivados *Yeast and yeast derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
23. Semente de gergelim e derivados *Sesame seeds and sesame derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
24. Palma e/ou coco e derivados *Palm- and / or coconut derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
25. Nozes e derivados *Nuts and nuts derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
26. Amendoim e derivados *Peanut and peanut derivatives*	Não contém *Doesn't contain*
27. Adoçante artificial *Artificial Sweeteners*	Não contém *Doesn't contain*
28. Sabor natural ou artificial *Flavours, natural, NI or artificial (please specify)*	Não contém *Doesn't contain*
29. *HVP's (state whether acid or enzymatically hydrolysed)*	Não contém *Doesn't contain*
30. *Glutaminate (E 620 – E 625)*	Não contém *Doesn't contain*
31. Dióxido de Enxofre *Sulphur Dioxide*	Não contém *Doesn't contain*
32. Nitritos e nitratos *Nitrites, Nitrates*	Pode Conter / *Can contain* NO_2: <5 ppm NO_3: <50 ppm
33. Outros conservantes encontrados no Mercado *Other preservatives not already mentioned*	Não contém *Doesn't contain*
34. *BHA /BHT (E 320 – E 321)*	Não contém *Doesn't contain*
35. Acido benzóico *Benzoic acid (E 210 – E 213)*	Não contém *Doesn't contain*
36. *Parabene (E 214 – E 219)*	Não contém *Doesn't contain*
37. Corantes *Colourings*	Não contém *Doesn't contain*
38. Corante Azóico *Azo colours*	Não contém *Doesn't contain*
39. Ácido Sórbico *Sorbic acid (E 200 – E 203)*	Não contém *Doesn't contain*
40. Pesticidas, herbicidas ou tratamentos agrícolas	Não contém

sal DIANA	Especificação Técnica	Código:	ET-26
		Rev.:	03
	Produto Acabado	Folha:	5/5

Produto:	*Sal Refinado com Iodo*
Marca:	*"Apolo"*
Tipo:	*Sal de Mesa*

Pesticides, herbicides or crop treatments	*Doesn't contain*
41. Algum ingrediente que tenha sofrido irradiação *Any ingredients which heve been irradiated*	Não contém *Doesn't contain*
42. Cevada *Barley*	Não contém *Doesn't contain*
43. Aveia *Oats*	Não contém *Doesn't contain*
44. Variedade de trigo *Spelt*	Não contém *Doesn't contain*
45. Variedade de trigo *Kamut*	Não contém *Doesn't contain*
46. Crustáceos *Crustaceans*	Não contém *Doesn't contain*
47. Cordeiro *Lamb*	Não contém *Doesn't contain*
48. Borracha natural látex e luva látex *Natural rubber latex contact and latex gloves*	Não contém *Doesn't contain*
49. Contém ou utiliza durante a fabricação organismos geneticamente modificados ou produtos derivados (como as enzimas) *Genetically Modified organisms or products derived from GM organisms whether contained in or used during manufecturing (as in enzymes)*	Não contém *Doesn't contain*

Dados nutritivos em g/100g ***Nutritional data in g/100g***	Carboidratos *Carbohydrates* *Of which is sugars* *Of which is starches*	0
	Gorduras *Fat content* *Of which is saturated*	0
	Proteínas *Protein content*	0
	Valor energético *Energetic value*	0
	Minerais *Minerais*	0
	Fibras *Fibre*	0
	Sódio *Sodium*	39.00g
	Sal *Salt*	99.20g

Eu confirmo que os dados acima estão corretos e de acordo com a atual legislação e foram feitas todas as consultas necessárias aos fornecedores para a verificação da precisão dos dados nesta especificação.
I confirm that the above data is correct and complies with current legislation and that all necessary enquiries have been made from suppliers to verify the accuracy of the details given in this specification.

A produção e processamento do produto estão de acordo com as Boas Praticas de Fabricação (BPF's).
The production and processing of the product follows in accordance with (GMP) good manufacturing practice in compliance of Hygienic conditions.

NOME / *NAME: Ricardo Machado Bocalovski*
CARGO / *POSITION: Process Manager*
ASSINATURA / *SIGNED:*
DATA / DATE: 22/12/2016

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 89 - Arroz Parboilizado - 5Kg.

Data: 06/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
Rua Vereador Loureci Soares da Silva, nº 3418, Bairro Escalvados,
CEP. 88374-030 Tel. (47) 3342-4011 Fax. (47) 3342-4711
NAVEGANTES – SC

FICHA TÉCNICA

Arroz Parboilizado, SABOR SUL
Tipo 1 - 1 e 5kg

CLASSIFICAÇÃO

GRUPO	Beneficiado
SUBGRUPO	Parboilizado
CLASSE	Longo fino
TIPO	1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Os grãos do Arroz Parboilizado SABOR SUL, são submetidos ao processo de parboilização (tratamento hidro-térmico), melhorando assim sua composição nutricional.

No grão de arroz em estado natural, vitaminas e sais minerais estão aderidos na película e no germe do grão. Com o processo de parboilização os componentes migram para o interior do grão. O sabor característico e tom amarelado dos grãos, são resultantes da mudança da estrutura do amido e fixação dos nutrientes, indicando que o arroz parboilizado tem preservadas suas propriedades nutritivas naturais

Informação Nutricional
Porção de 50 g (1/4 de xícara) de arroz cru

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	153 kcal = 643 kJ	8%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras *Trans*	0g	(**)
Colesterol	0mg	0%
Fibra Alimentar	1,3g	5%
Sódio	0mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal, ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valor diário não estabelecido.

Vanderley Valiati
Engenheiro Agrônomo
CPF: 004.624.949-66
CREA/MT 9106/D

DADOS PARA DISTRIBUIÇÃO:

Código do Produto:	0037	0039
Embalagem:	1 Kg	5 Kg
Apresentação:	Pacote plástico	Pacote plástico
Medida pacote: HxLxP (mm):	48x140x220	75x250x370
Peso Líq. pacote:	1,0 kg	5,0 kg
Peso Bruto pacote:	1,010 kg	5,022 kg
Cód. Barras EAN-13	7896735115439	7896735115378
Apresentação fardo:	30x1kg	6x5kg
Medida fardo: HxLxP (mm)	180X360X525	200X360X600
Peso Bruto fardo:	30,345 kg	30,177 kg
Classificação Fiscal:	1006.30.11	1006.30.11
Validade:	12 meses	12 meses
Conservação: Conservar em local seco e arejado, longe de fortes odores e produtos químicos.		
Não contém glúten.		

BENEFICIADO E DISTRIBUÍDO POR:

Everest Indústria de Alimentos Ltda.
CNPJ. 05.938.805/0001-02
INSCR. 255.9841-62
Indústria Brasileira

SAC

www.saborsulalimentos.com.br
saborsul@saborsulalimentos.com.br
(47) 3342-4011

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 91 - Arroz Parboilizado 5 Kg.

Data: 06/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PNE
SME Quatro Barras - PR

FICHAS DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS EMPRESA E. LAZZAROTTO

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 6 - Aveia em flocos

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

moima
GRANOLAS E CEREAIS

AVEIA FLOCOS MÉDIO

CNPJ 14.687.704/0001-99
Rua Alto Paraná, 938, Emiliano Perneta – Pinhais/PR
Email: granoper@hotmail.com
FONE: (41)3668-0846
www.moima.com.br

Data revisão 29/04/2021

Cereal com formato irregular, macio, fabricado de forma adequada e de acordo com Boas Práticas de Fabricação bem como legislação vigente. Produto dispensa de registro conforme resolução RDC - ANVISA 27- 06 de Agosto de 2010.

CARACTERÍSTICAS

ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Flocos regulares
Cor	Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Macia e homogênea

FISICO QUÍMICA	
Formato	Irregular
Umidade	Máx. 12.0 %
Impurezas	0,5%
Atividade de Lipase e Peroxidase	Negativa
Acidez	4 ml

INGREDIENTES

Aveia em flocos médio. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA. PODE CONTER TRAÇOS DE AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção Porção de 30g (2 colheres de sopa)		% VD (*)
Valor Energético	160 kcal = 760 kJ	6%
Carboidratos	24 g	6%
Proteínas	5 g	10%
Gorduras Totais	5 g	6%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	4 g	13%
Sódio	0 mg	0%
Cálcio	12mg	2%
Ferro	0,8mg	6%

*Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valor diário não estabelecido.

VALIDADE

8 meses contando a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenamento e conservação. Após aberto consumir em 20 dias.

EMBALAGEM

Embalagem primária (saco)	Embalagem secundária (box)	Embalagem terciária (caixa)
Saco de file plástico BOPP+PE atóxico, resistente contendo de 1kg.	Fardos plásticos resistente contendo 10kg, sendo 10 pacotes de 1kg.	N/A

ARMAZENAMENTO

Local	Conservar ao abrigo de luz solar, em temperatura ambiente, isento de produtos tóxicos ou outros que exalem odores indesejáveis, isento de poeiras, pragas e outros contaminantes. Estocar em local seco e arejado.
Estocagem	Manter o saco bem fechado em local seco, fresco e bem ventilado. Evitar altas temperaturas e umidade.
Empilhamento sacos	Empilhar sobre paletes no máximo de 07 fardos.

Nika Frison

Responsabilidade técnica: Nika Frison Ribeiro
Nutricionista CRN-8: 8633

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 27 - Café torrado e moído

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

café tropeiro®

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Nome do Produto: CAFE TROPEIRO SUPERIOR PREMIUM TIPO EXPORTAÇÃO
Embalagem: A Vácuo Doblewall
Peso Líquido: 500 gramas
Marca: Tropeiro
Código de Barras: 7 896257 900162

Ingredientes: 100% ARABICA

Identificação do Fabricante:
Razão Social: Café Tropeiro Indústria e Comércio de Café Ltda.
Endereço: Rod. BR 476 km 225 nº4780 bairro Ouro Verde União da Vitória PR
Telefone/Fax: (42) 3524 2633
CNPJ 1 864 788/0001-38 I.E. 904.824.21-60
Site: www.cafetropeiro.com.br

Embalagem:
Primária: Poliéster + Poliéster Metalizado + Polietileno - Single Wall
Secundária: não há.
Acomodação: Em caixas de papelão com 20 x 500g.

Prazo de validade: 18 meses após a data de fabricação.

Armazenamento do produto: Conservar em local seco, livre de umidade e ao abrigo do sol.
Armazenamento do produto após aberto: Após aberto armazenar o pó do café preferencialmente em pote com tampa de pressão e escuro.

Imagem do Produto:

Quantidade por porção		% VD(*)
r energético	2.38kcal	0.09%
oidratos	0.24g	0.08%
eínas	0.22g	0.31%
dura Totais	0.05g	0.08%
dura Saturadas	0.36g	0.02%

ORES DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000kcal
CENTAÇÃO DE PREPARO: UMA XICARA DE 50ml DE CAFE PREPARADA
g DE CAFE TORRADO E MOIDO

Café Tropeiro Ind. Com.de Café Ltda.
CNPJ: 10.864.788/0001-38

Fone: (42) 3524-2633
BR 476, Km 225 - Bairro Ouro Verde - União da Vitória - Paraná
E-mail: cafetropeiro@cafetropeiro.com.br

lab CARVALHAES

Escritório Carvalhaes

Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Credenciado pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café

LAUDO DA AVALIAÇÃO Nº: 2338/21

Empresa: Café Tropeiro Indústria e Comércio de Café Ltda.

Data de Entrada: 17/02/2021 **Produto:** Torrado e Moído

Embalagem: A Vácuo **Marca:** Café Tropeiro Superior Premium Tipo Exportação

Fabricação: 01/02/21 **Validade:** 01/08/22 **Lote:** 08

Data da análise: 22/02/2021 **Identificação da amostra:** 114 **Reunião:** 1119/21

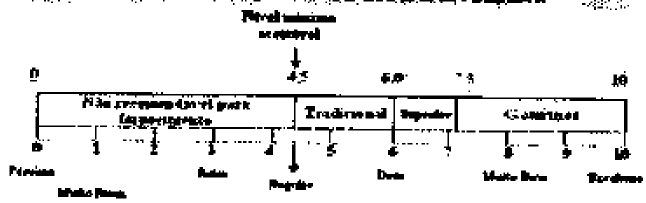
METODOLOGIA:

1) ANÁLISE SENSORIAL

Avaliação sensorial da bebida, realizada por 3 provadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 para **Avaliação da Qualidade Global**, conforme **Resolução SAA-28, de 01-06-2007.**

A avaliação do café foi realizada individualmente, com repetição de cada amostra codificada por 3 dígitos aleatórios. Os avaliadores provam as amostras, usando-se como referência uma amostra previamente preparada, de um café de qualidade conhecida. Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar) e atribui o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DA BEBIDA:



Legenda: Péssimo (X < 1,0); Muito Ruim (1,0 ≤ X < 3,0); Ruim (3,0 ≤ X < 4,5); Regular (4,5 ≤ X < 6,0); Bom (6,0 ≤ X < 8,0); Muito Bom (8,0 ≤ X < 9,0) e Excelente (X ≥ 9).

A Qualidade Global da amostra do café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

Cafés Gourmet: 7,3 ≤ Q ≤ 10;
Cafés Superiores: 6,0 ≤ S < 7,3;
Cafés Tradicionais: 4,5 ≤ T 6,0
Cafés Abaixo de 4,5: (não recomendável para fornecimento).

2) PREPARO DA AMOSTRA

Preparo da infusão para cafés filtrados: o café torrado e moído é preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 50g de pó para 0,5 litros de água mineral sob temperatura de 90 ± 2ºC. Preparo do café expresso: o café torrado em grãos é moído e preparado em máquinas comerciais, na seguinte quantidade: 14g ± 1,0 g de pó com tempo de extração de 25 a 30 segundos.

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em sexta-feira, 26 de fevereiro de 2021 15:07:42 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PR, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - artigo 22.

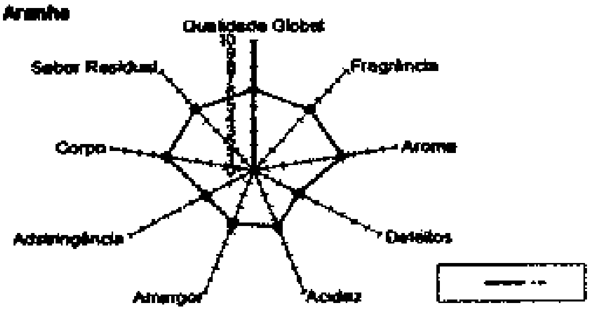
RESULTADOS:

Avaliação de Qualidade Global:

Torrado e Moído	6,2

Qualidade Global	6,2
Fragrância	6,1
Aroma	6,2
Defeitos	3,6
Acidez	4,6
Amargor	4,4
Adstringência	3,8
Corpo	6,1
Sabor Residual	6,2

Gráfico de Aranha



A Qualidade Global apresentada no gráfico supra, não é um somatório das demais características apresentadas.

Comentários adicionais:

Sem comentários.

CONCLUSÃO:

Mediante a análise sensorial, a amostra avaliada apresentou **Qualidade Global = 6,2** correspondente à qualidade **"Bom"**, e classificação de café **"Superior"** conforme Resolução SAA-28, de 01/06/2007.

Cartório Azevêdo Bastos

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em sexta-feira, 26 de fevereiro de 2021 15:07:42 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - artigo 22

lab CARVALHAES

ESCRITÓRIO CARVALHAES

FD-055 Modelo de Laudo Qualidade Global

TABELA INTERPRETATIVA:

Características sensoriais recomendáveis e qualidade global da bebida:

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Aroma	Fraco a Moderado	Característico	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa	Baixa à moderada	Baixa à alta
Amargor	Fraco a moderadamente intenso	Moderado	Típico
Sabor	Razoavelmente Característico	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Moderado	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Moderada	Baixa	Muito baixa, leve
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade Global	Regular a Ligeiramente bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente

A indicação desses padrões é orientativa, uma vez que o que deve interessar é que o produto final se enquadre nos intervalos de Qualidade Global de cada categoria, conforme ***Resolução SAA-28, de 01-06-2007.***

LITERATURA:

- Meilgaard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques** London: CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL,JL. Descriptive Analysis. **Sensory Evaluation Practices**. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. **The Coffee Cupper's Handbook** – SCAA, Long Beach, California. 2001.
- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA, Resolução SAA – 28, de 01 de junho de 2007 – Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (105). 05/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 30 e 31, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 002/07 – Característica Especial: Café Superior e Norma-PMQ 001/07 – Característica Especial: Café Gourmet.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 19, de 05 de abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído. Norma PMQ 001/2010 - Característica: Café Tradicional.

OBSERVAÇÕES:

O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.

- Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- A reprodução deste laudo só pode ser feita na íntegra, tendo requerido autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.
- Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.

Responsável:

Sérgio Carvalhaes
Classificador de Café Habilitado pelo Ministério da Agricultura

Santos, 22 de fevereiro de 2021.

Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: [illegible]

Cartório Azevêdo Bastos [illegible]

O presente documento digital foi conferido com o original e assinado digitalmente por MARCELO TIMOTEO DE OLIVEIRA, em sexta-feira, 26 de fevereiro de 2021 15:07:42 GMT-03:00, CNS: 06.870-0 - 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS E TABELIONATO DE NOTAS/PB, nos termos da medida provisória N. 2.200-2 de 24 de agosto de 2001. Sua autenticidade deverá ser confirmada no endereço eletrônico www.cenad.org.br/autenticidade. O presente documento digital pode ser convertido em papel por meio de autenticação no Tabelionato de Notas. Provimento nº 100/2020 CNJ - artigo 22.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela da Lei Nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-XIX2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço https://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/.

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Nesse sentido, declaro que a CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA assumiu, nos termos do artigo 8º, §1º, do Decreto nº 10.278/2020, que regulamentou o artigo 3º, inciso X, da Lei Federal nº 13.874/2019 e o artigo 2º-A da Lei Federal 12.682/2012, a responsabilidade pelo processo de digitalização dos documentos físicos, garantindo perante este Cartório e terceiros, a sua autoria e integridade.

De acordo com o disposto no artigo 2º-A, §7º, da Lei Federal nº 12.682/2012, o documento em anexo, identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital[1] ou na referida sequência, poderá ser reproduzido em papel ou em qualquer outro meio físico.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em 28/04/2021 10:28:36 (hora local) através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://autdigital.azevedobastos.not.br e informe o Código de Autenticação Digital

Esta Declaração é valida por tempo indeterminado e está disponível para consulta em nosso site.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 97232602211761879683-1 a 97232602211761879683-3
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013, Provimento CGJ Nº 003/2014 e Provimento CNJ Nº 100/2020.

UFSC

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 2283 / 2020 Data de Entrada: 30/07/2020

Nome do Produto: **CAFÉ TROPEIRO SUPERIOR PREMIUM TIPO EXPORTAÇÃO**
Data de Fabricação: 01/06/2020 Data de Vencimento: 01/12/2021
Marca: TROPEIRO Temp. do Rec.da Amostra: AMB°C
Data e Hora da Coleta: NA Nº do Lote: 007 Nº do Lacre: NA
N.Amostras: 1 Nº.Unid.Amostrais: 1 Peso/Volume: 500,0 gramas
Amostrado e Coletado por: Cliente Embalagem: vácuo

Fabricante: CAFÉ TROPEIRO IND. E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA

Solicitante: CAFÉ TROPEIRO IND. E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA

Responsável: CAFÉ TROPEIRO IND. E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA
Av./Rua: RODOVIA BR 476 KM 225 S/N
Complemento:
Bairro: OURO VERDE CEP: 84600000
Cidade: UNIÃO DA VITÓRIA UF: SC
CNPJ/CPF: 10.864.788/0001-38 Inscrição Estadual: 9049342160

Observações Gerais:

RESULTADOS DE ENSAIOS

DATA DE INÍCIO DO(S) ENSAIO(S): 07/08/2020 DATA DE TÉRMINO DO(S) ENSAIO(S): 14/08/2020

ROTULAGEM / EMBALAGEM Analista: Marina Silva Teixeira - CREA 15003065

Rótulo (completo)
De acordo com a legislação em vigor.(*)

Metodologia(s):

Autenticação Digital Código: [illegible]
Data: [illegible]
Valor Total do Ato: R$ 4,[illegible]
Selo Digital Tipo Normal C: [illegible]
Cartório Azevêdo Bastos

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@contato.ufsc.br

RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 2283 / 2020 Data de Entrada: 30/07/2020

(*)BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA - Resolução RDC nº 259 de 20 setembro de 2002. Rotulagem de Alimentos Embalados, Brasília - DF: D. O U de 23/09/2002.

BRASIL. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. ANVISA - Resolução RDC nº 26 de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória os principais alimentos que causam alergias alimentares.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento - MAPA - Instrução Normativa- IN nº 22 de 24/11/2005 . Rotulagem , Brasília - DF. DOU 25/11/2005.

BRASIL. Ministério da Saúde, Lei 10.674, de 16/05/2003.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. D.O.U. de 26/12/2003. Brasília - DF: Ministério da Agricultura e Abastecimento, 2003.

Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO - Conteúdo líquido dos produtos pré - medidos. Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. Regulamento técnico sobre Informação Nutricional Complementar.

BRASIL. Ministério da Saúde, ANVISA. Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional . D.O.U. de 26/12/2003. Brasília: Ministerio da Agricultura e Abastecimento, 2003.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O rótulo apresenta informações necessárias para atender os requisitos da legislação vigente.

O LABCAL não leva em consideração a incerteza de medição para a declaração de conformidade.

Este CERTIFICADO DE ENSAIO(S) refere-se somente ao material submetido ao(s) ensaio(s) e não poderá ser reproduzido parcialmente sem

a prévia autorização do LABCAL.

O LABCAL não se responsabiliza pela amostragem, coleta e transporte do material enviado para a realização de ensaio(s), caso não seja

mencionado o contrário.

As informações referentes à amostragem e/ou coleta não fazem parte do(s) ensaio(s) e apenas asseguram que as condições de recebimento

são adequadas para a execução dos mesmos.

Florianópolis-SC, 14 de Agosto de 2020

MARINA SILVA TEIXEIRA:06932520907

Signatário Autorizado

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - CAL
LABORATÓRIO DE ANÁLISES - LABCAL
Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis, SC - Brasil - CEP 88034-001
Fone: (48) 3334-2047/ 3721-5392 / 3721-5391 - E-mail: labcal@

UFSC

RELATÓRIO DE ENSAIO

Protocolo: 2283 / 2020 — Data de Entrada: 30/07/2020

Este protocolo foi emitido para WEB. É possível realizar a validação do mesmo pelo site: http://www.labcal.ufsc.br , clicando no menu VALIDAR LAUDO e informando o seguinte código: 4535.020 2022.830 0300.727

Autenticação Digital Código: [illegible]
Data: [illegible]
Valor Total do Ato: R$ 4,50
Selo Digital Tipo Normal C: [illegible]
Cartório Azevêdo Bastos

Documento Autenticado Digitalmente de acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6 inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conteúdo neste ato.
O referido é verdade. Dou fé. Confira os dados do ato em: https://selodigital.tjpb.jus.br ou Consulte o Documento em: [illegible]

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVÊDO BASTOS
FUNDADO EM 1888
PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
http://www.azevedobastos.not.br
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br

DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada Código de Autenticação Digital[1] ou na referida sequência, foi autenticado de acordo com as Legislações e normas vigentes[2].

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos da atividade Notarial e Registral no Estado da Paraíba, foi instituído pela da Lei Nº 10.132, de 06 de novembro de 2013, a aplicação obrigatória de um Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial em todos os atos de notas e registro, composto de um código único (por exemplo: Selo Digital: ABC12345-X1X2) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser verificada e confirmada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço https://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **29/09/2020 11:36:06 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **CAFE TROPEIRO INDUSTRIA E COMERCIO DE CAFE LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site https://auddigital.azevedobastos.not.br e informe o *Código de Autenticação Digital*..

Esta Declaração é valida por tempo indeterminado e está disponível para consulta em nosso site.

[1]**Código de Autenticação Digital:** 97232909206853660316-1 a 97232909206853660316-3
[2]**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ Nº 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d691e6bc05b124fd8fd3554706c8d42db0ea14a3cfc3c56c451593a9634ed5dfda7addb377068016d723647ca4f864d7c4f23ba5c67cd5ca2f9c
b75d8f41dc96d3c0b8952b9

Presidência da República
Casa Civil
Medida Provisória Nº 2.200-2
de 24 de agosto de 2001.

QUATRO BARRAS

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 29 - Chá mate Solúvel

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

CAPIMAR

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

1) - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:
Nome do produto: Mate Tostado
N. do registro no órgão competente, conforme legislação: Isento, Conf. Resol. N.23 de 14/03/2000 DO MINIST. SAUDE
Marca: DE UNIAO DA VITORIA

2) - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:
Nome: Capimar Industrial Ltda
CNPJ 78.549.953/0001-09
I.E. 201.02333-20
Endereço: BR 476 – KM 355 – S/N – Área Industrial – Cx.Postal 18
Cidade: UNIÃO DA VITÓRIA – PR – CEP 84600-000
Fone/Fax: (42) 3524-5000 - site: www.capimar.com.br

3)- IDENTIFICAÇÃO DA EMBALAGEM:
Embalagem Primária: Plástico filme alta densidade e cartão duplex 300 gramas
Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado
Peso Líquido Embalagem primária: 250 gramas
Peso Líquido Embalagem secundária: 7500 gramas
Peso Líquido Embalagem Primária vazia: 22 gramas
Peso Líquido Embalagem Secundária vazia: 210 gramas

4)- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:
4.1 – Ingredientes: Folhas e talos da erva mate (Ilex Paraguariensis)
4.2 – Validade: 02 (dois) anos da data de fabricação
4.3 - Empilhamento Máximo: 10 caixas contendo 30 unidades de 250 gramas: 30x250
4.4 - Rotulagem: Impresso em gráfica off-set.

5)- INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS
Porção de 200ml (1 xícara de chá). Potássio 35mg. **VD não estabelecido. Não contém quantidade significativa de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras saturadas , gorduras trans e fibra alimentar. VD = Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal, ou 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

6)- SUGESTÕES DE PREPARO
Mate Quente: Coloque 2 colheres (sopa) cheias de Chá Mate Tostado De União da Vitória em um bule (3/4 de litro). Após, despeje água quase fervendo, aguarde 3 a 5 minutos até adquirir cor e sabor. Se preferir adicione leite e adoce a gosto.
Mate Gelado: Deixe esfriar o Chá Mate Tostado De União da Vitória e sirva com cubos de gelo e gotas de limão, adoce a gosto.

7)- RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: ELIZABETE CAPELETI
CRN/PR 4058

União da Vitória, 13 de Novembro de 2020.

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 31 - Chocolate em pó 33% cacau

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/FNDE
SME Quatro Barras - PR

BOA SAFRA ALIMENTOS
PLANTANDO QUALIDADE...COLHENDO SOLUÇÕES!

FICHA TÉCNICA

CHOCOLATE EM PÓ

Prot. Comunicação Início de Fabricação M.S 02.0339/05

MARCA: BOA SAFRA

INGREDIENTES: Açúcar demerara , cacau em pó lecitinado (33 %), mix de vitaminas e minerais.
Não Contém Glúten.

DILUIÇÃO / RENDIMENTO:
Produto (g) =1000
Leite (l) = 30
Rendimento = 154 porções de 200ml.
Per capita = 6,49 g de chocolate em Pó/ porção de 200ml

MODO DE PREPARO: Despejar o conteúdo do pacote (1kg) em um recipiente, medir 30 litros de leite frio, morno ou quente. Adicionar ao produto um pouco de leite da quantidade indicada; misture bem até formar uma pasta homogênea, e adicione o restante do leite, misturando bem. Servir.

COMPOSIÇÃO FÍSICO QUÍMICA %:

Proteínas #	4,57 g
Gorduras Totais	4,70 g
Carboidratos	84,18 g
Resíduo Mineral Fixo	4,75 g
Umidade	1,80 g
Calorias	397,30 kcal
Ferro	117,97 mg

A quantidade de proteína é proveniente de 33 % de cacau em pó.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 12 pacotes de polietileno leitoso, atóxico com 1 kg cada.

ARMAZENAGEM: Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, embalagem original inviolada.Empilhamento máximo 8 caixas.

PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

ISABELA GOULART DE FREITAS POMBO
NUTRICIONISTA - CRN 8ª Região Nº 446

BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA - Rua Alfredo Pinto, 1035 – Bairro Afonso Pena – São José dos Pinhais /PR - CEP 83.050- 320
Fone/Fax: (41) 3382-3313 - E-mail: boasafrafood@onda.com.br - CNPJ 05.342.669/0001-85 – INS. EST. 90.299.708-39
Site: www.boasafraalimentos.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 32 - Chocolate Preto Granulado

Data: 07/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

GRANULADO CHOCOLATE DORI 24X150G

Código do Produto : 9000810
Código de Barras : 7896058501506
Código da Caixa Embarque : 17896058501503
Gramatura : 150G

Veja mais produtos : Festa Princesas, Granulado, Granulado Chocolate

PRODUTOS RELACIONADOS

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 35 - Coco Ralado

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Sucos
Guimarães Filhos & Cia Ltda. Imbiara

CNPJ: 04.895.728/0001-07 - Insc. Est.: 19.449.434-9
Av. Lino Rodrigues, s/nº - Chique-Chique - Sº Antº de Lisboa - Piauí - CEP: 64.640-000

t (89) 3449-1965 ✉ sucosimbiara@imbiara.com.br

FICHA TÉCNICA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

COCO RALADO DESIDRATADO

MARCA: IMBIARA

EMBALAGEM
Pacote 100g

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ESTOCAGEM
Empilhamento: Maximo de 6 caixas
Estocagem: Temperatura ambiente
Transporte: Temperatura ambiente

PRAZO DE VALIDADE
10 meses após a data de fabricação
Após aberto conservar em geladeira por até 05 dias

REGISTRO DO PRODUTO
Produto isento de registro

CÓDIGO DO PRODUTO
7896859100366

INGREDIENTES
Coco ralado desidratado: 99,99g
Metabissulfito de Sódio (INS 223): 0,01g

VALORES NUTRICIONAIS

QUANTIDADE POR PORÇÕES		
Analises Realizadas	Resultado obtido Porção 20 ml (2 colheres de sopa % VD*)	
Valor Energético	72 Kcal/301 kj	4%
Carboidratos	1,2g	0%
Proteínas	0,7g	1%
Gorduras totais	7,0g	12%
Gorduras saturadas	6,1g	27%
Colesterol	0	0%
Fibra Alimentar	2,0g	7%
*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 44- Ervilha em conserva

Data: 07/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
		X

Observações: Em desacordo com o edital referente a embalagem (amostra entregue batida).

Alline Souza de Godói
Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/FNDE
SME Quatro Barras - PR

FICHA TECNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

Goiás Verde Alimentos

1. PRODUTO: ERVILHA EM CONSERVA

2. MARCA: Bonare

3. DESCRIÇÃO: Ervilha em Conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de ervilha imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Ervilha, água e sal.

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.

5. APLICAÇÃO: Preparo de saladas, sopas e outros pratos.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 130g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		**%VD***
Valor energético	118 kcal = 496kJ	6%
Carboidratos	22g	7%
Proteínas	5,6g	7%
Gorduras totais	0,8g	1%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras *trans*	0g	**
Fibra alimentar	5,6g	22%
Sódio	325mg	14%

*%Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

Bonare Tomadoro

7. PROCESSO INDUSTRIAL: As ervilhas recebidas em forma de grãos secos beneficiados e classificados por tamanho são submetidos aos processos de reidratação, seleção, branqueamento, envase, adição de salmoura, recravação/fechamento, esterilização, acondicionamento na embalagem correspondente e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processo são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos de ervilha cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura levemente turva - característico da ervilha

Cor: verde-amarelada

Odor: característico

Sabor: característico

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Sal: 0,40 a 1,10% de NaCl

pH: 5,80 a 6,40

Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 7°Brix

Acidez: máximo 0,15 % de ácido cítrico

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução - RDC nº 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa.

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

- Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado e recravadas contendo Peso drenado 200g (Peso líquido 300g) e Peso drenado 2kg (Peso líquido 3,0kg).
- Pote de vidro transparente com tampa tipo abre fácil de alumínio revestida com verniz apropriado, contendo peso drenado de 200g (Peso líquido 300g) de produto.

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termoencolhível de PEBD/PELBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões internas:

- 24 x 200g (lata): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 8,60)
- 24 x 200g (vidro): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 11,20)

12.2.2. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as dimensões internas:

- 6 x 2kg = 472 x 315 x 175 mm (Peso bruto Cx./kg: 21,00)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.

- Código de barras (EAN) 200g (lata): 7898905153289
- Código de barras (EAN) 200g (vidro): 7899659900235
- Código de barras (EAN) 2kg: 7898905153302

13.2. Embalagem secundária:

13.2.1. Cartão Shirink: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

- Código de barras (DUN) 200g (lata): 57898905153284
- Código de barras (DUN) 200g (vidro): 17899659900232

13.2.2. Caixa: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

- Código de barras (DUN) 2kg: 17898905153309

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- Cartão shirink (lata): 24 x 300g (Peso líquido) = 16 camadas
- Cartão shirink (vidro): 24 x 300g (Peso líquido) = 12 camadas
- Caixa: 6 x 3kg (Peso líquido) = 07 camadas

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, deve ser conservado em geladeira e consumido no prazo máximo de 3 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 240 de 26/07/2018.

17. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 24.866.741/0001-18

Fone: 55 (61) 2196 8862

E-mail: sac@goiasverde.com.br

18. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Lívia Fernandes Freitas

Cargo: Coordenadora de Qualidade

Habilitação: Engenheira de Alimentos

CRQ: 12300401 - XII Região

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	**Data**	**Descrição Sumária**
01	14/07/06	Item 12: Embalagem – Embalagem secundária
02	05/09/06	Item 06: Informação Nutricional
03	23/01/08	Item 13: Dizeres de rotulagem e Item 17: Responsável técnico
04	27/02/09	Item 09. Características Físico-Químicas
05	09/02/10	Item 05. Aplicação – Item 07. Processo Industrial – Item 08. Características Sensoriais – Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres de Rotulagem – Item 17. Responsável Técnico
06	15/06/11	COD. (de VEG para CER) – Item 07. Processo Industrial - Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade - Acréscimo Item 16. Registro – Item 17. Identificação do Fabricante - Item 18. Responsável Técnico.
07	21/06/12	Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento - Item 15. Validade
08	06/11/12	Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade
09	20/02/13	Item 12. Embalagem – Item 14. Armazenamento - Item 17. Identificação do Fabricante
10	09/04/14	Novo layout do documento – Nova codificação (FITPA/CER/GQ/001 para 01-FT-QLD-001) –Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1. Empilhamento máximo) – Item 18. Responsável Técnico
11	28/09/15	Inclusão da marca Bonare – Retirada da embalagem 6x1,005kg AF.
12	01/09/16	Inclusão da embalagem vidro 200g; Item 2. Marca (retirada da marca Goiás Verde) Item 17. Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II).
13	05/03/18	Item 18. Responsável Técnico.
14	09/11/18	Item 1. Produto – Item 3. Descrição – Item 06: Informação Nutricional – Item 09. Características Físico-Químicas – Item 12. Embalagem (peso bruto da embalagem secundária) – 16. Registro – 17. Identificação do fabricante.
15	12/04/19	Inclusão dos alergênicos - Novo layout do documento.

APROVADO POR:

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 46 - Extrato de tomate

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	Observação Abaixo.	

Observações: Aprovado com ressalva, pois a amostra não contém vitaminas A, E e B6 de forma enriquecida, porém atende os requisitos básicos propostos.

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

1. PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE

2. MARCA: Bonare

3. DESCRIÇÃO: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicum esculentum L.*) por processo tecnológico adequado.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Tomate e sal.

*ALÉRGICOS: PODE CONTER MOSTARDA E DERIVADOS DE SOJA E CEVADA.

(*Alérgicos somente para as embalagens sachê 140g, 190g, 340g e 2kg, demais embalagens não possuem.)

5. APLICAÇÃO: Preparo de molhos em geral, massas, carnes e diversos pratos que utilizam tomates.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 30g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		**%VD***
Valor energético	6 kcal = 25 kJ	0%
Carboidratos	1,1g	0%
Proteínas	0,5g	1%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras *trans*	0g	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	228mg	10%

*%Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

7. PROCESSO INDUSTRIAL: Os tomates são descarregados e transportados até as linhas de moagem, onde são devidamente lavados e selecionados, submetidos a processo de trituração, refinação, concentração, pasteurização, holding time e resfriamento. Em um tanque com agitação e aquecimento são adicionados à polpa os ingredientes de acordo com a formulação, o produto é submetido a processo de pasteurização, envase, esterilização, holding time, resfriamento, acondicionamento em caixas de papelão e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processos são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: pasta homogênea

Cor: vermelho característico

Odor: característico do produto, isento de odores estranhos

Sabor: característico do produto, isento de sabores estranhos

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez: 0,50 a 1,00 % de ácido cítrico

Consistência: máximo 12cm/30s (Bostwick)

Sal: 2,20 a 2,80% de NaCl

Teor de Sólidos Solúveis: 7,5 a 10,5 °Brix

pH: 3,80 a 4,40

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

De acordo com a Resolução - RDC nº 14 de 28 de março de 2014 da Anvisa.

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

12.1.1. Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado, contendo: 340g e 4kg.

12.1.2. Sachês confeccionados com filme para estrutura tipo Stand up pouch (SUP 91017-P), contendo: 140g, 190g, 340g e 2kg.

12.1.3. Copos de vidro, contendo: 190g e 260g.

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termoencolhível de PEBD/PELBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões internas:

Lata 340g:

- 24x340g = 450 x 300 x 92 mm (Peso bruto Cx./ kg: 9,50)

12.2.2. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as seguintes dimensões internas:

Lata 4kg:

- 4x4kg = 316 x 316 x 221 mm (Peso bruto Cx./ kg: 17,90)

Sachê:

- 48 x140g = 365 x 260 x 104 mm (Peso bruto Cx./ kg: 7,30)
- 24 x 190g = 330 x 170 x 125 mm (Peso bruto Cx./ kg: 4,95)
- 24 x 340g = 375 x 202 x 140 mm (Peso bruto Cx./ kg: 8,70)
- 6 x 2kg = 381 x 280 x 164 mm (Peso bruto Cx./ kg: 12,80)

Copo:

- 24 x 190g = 385 x 260 x 88 mm (Peso bruto Cx/kg: 8,20)
- 24 x 260g = 385 x 260 x 118 mm (Peso bruto Cx/kg: 11,00)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor

Lata:

- Código de barras (EAN) 340g: 7898905153579
- Código de barras (EAN) 4kg: 7898905153586

Sachê:

- Código de barras (EAN) 140g: 7899659900099
- Código de barras (EAN) 190g: 7898905153968
- Código de barras (EAN) 340g: 7898905153715
- Código de barras (EAN) 2kg: 7898905153777

Copo:

- Código de barras (EAN) 190g: 7898905153838
- Código de barras (EAN) 260g: 7898905153845

13.2. Embalagem secundária:

13.2.1. Cartão Shirink: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras e nome do produto.

Lata:

- Código de barras (DUN) 340g: 57898905153574

13.2.2. Caixas: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras e nome do produto.

Lata:

- Código de barras (DUN) 4kg: 17898905153583

Sachê:

- Código de barras (DUN) 140g: 67899659900091

- Código de barras (DUN) 190g: 17898905153965
- Código de barras (DUN) 340g: 17898905153712
- Código de barras (DUN) 2kg: 17898905153774

Copo:

- Código de barras (DUN) 190g: 17898905153835
- Código de barras (DUN) 260g: 17898905153842

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- Cartão shirink: 24 x 340g (Peso líquido) = 14 camadas
- Caixa lata: 4 x 4kg (Peso líquido) = 06 camadas
- Caixa sache: 48 x 140g (Peso liquido) = 11 camadas
- Caixa sache: 24 x 190g (Peso líquido) = 08 camadas
- Caixa sache: 24 x 340g (Peso líquido) = 08 camadas
- Caixa sache: 6 x 2kg (Peso líquido) = 07 camadas
- Caixa copo: 24 x 190g (Peso líquido) = 14 camadas
- Caixa copo: 24 x 260g (Peso líquido) = 10 camadas

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem.

Após aberto, transferir o conteúdo para recipiente com tampa, conservar em geladeira e consumir no máximo de 5 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 240 de 26/07/2018.

17. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 24.866.741/0001-18

Fone: 55 (61) 2196 8862

E-mail: sac@goiasverde.com.br

18. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Lívia Fernandes Freitas

Cargo: Coordenadora de Qualidade

Habilitação: Engenheira de Alimentos

CRQ: 12300401 - XII Região

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	**Data**	**Descrição Sumária**
01	23/10/07	Item 13. Dizeres de rotulagem – código de barras
02	26/01/08	Item 17. Responsável Técnico
03	26/02/09	Item 09. Características Físico-Químicas
04	08/02/10	Item 03. Descrição - Item 07. Processo Industrial - Item 13. Dizeres da Rotulagem - Item 17. Responsável Técnico
05	15/06/11	Item 01. Produto – Item 03. Descrição – Item 06. Informação Nutricional – Item 07. Processo Industrial – Item 12. Embalagem – 13. Dizeres de Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade - Acréscimo Item 16. Registro – Item 17. Identificação do fabricante – Item 18. Responsável Técnico.
06	20/06/12	Item 6. Informação Nutricional - Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres de Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade
07	04/09/13	Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento
08	10/04/14	Novo layout do documento – Nova codificação (FTPA/ATOM/GQ/003 para 01-FT-QLD-023) – Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamento Máximo) – Item 18. Responsável Técnico.
09	29/04/15	Item 13. Dizeres de Rotulagem - Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamentos máximo) –
10	01/09/16	Item 17. Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II).

11	08/08/2017	Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – 13. Dizeres de rotulagem (13.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1 Empilhamento Máximo) – Inclusão da quantidade de saches por caixa de 24x190g e 24x340g.
12	05/03/18	Item 18. Responsável Técnico.
13	09/11/18	Item 6. Informação Nutricional – Item 15. Validade – 16. Registro – 17. Identificação do fabricante – Retirada da quantidade de saches por caixa de 36x190g e 32x340g
14	12/04/19	Inclusão de alergênicos para as embalagens sache - Novo layout do documento.

APROVADO POR:

• Livia Fernandes Freitas

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401

*Assinatura digital

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 72 - Macarrão parafuso Integral

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

MOINHO ARAPONGAS desde 1944	FICHA TÉCNICA **MACARRÃO INTEGRAL – FUSILLI**	Data elaboração: 22/05/13 Data revisão: 23/04/19
	N° do documento: FICHA TÉCNICA 068	N° versão: 02 Cópia Não Controlada

O Macarrão Parafuso Integral Floriani é elaborado com farinha de trigo integral e sêmola de trigo, possui um maior teor de minerais que resultam em um produto com aparência um pouco mais escura, porém com um bom valor nutricional, e fonte de fibras. O Macarrão Integral apresenta cor característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação.

Área de Aplicação

Massas em geral.

Ingredientes

Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Contém Glúten.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, AVEIA, CENTEIO, CEVADA E OVOS.

Embalagem Primária

Embalagem Plástica, sendo sua estrutura composta de 2 camadas de filme diferentes, atóxicos composto de Polipropileno e Polipropileno biorientado. Envasado com peso líquido de 500 gramas de produto.

Transporte

Saco plástico liso em polietileno, atóxico, contendo 20 pacotes por fardo.

Validade

02 anos a partir da data de fabricação.

Pureza e Aspecto Inicial

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos.

Conservação

Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

Especificação

ESPECIFICAÇÃO	
Bacillus Cereus (em 1g)	Máx 5x10²
Coliformes a 45ºC (em 1g)	Máx 10²
Salmonella (em 25g)	Ausência
Impurezas (em 100g)	Ausência
Sujidades (em 100g)	Ausência

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 50g (1 pacote pequeno)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor Energético	200 kcal = 1134 kJ	14
Carboidratos	55 g	18
Proteínas	9,5g	13
Gorduras Totais	1,3 g	2
Gorduras Saturadas	0,4 g	2
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	4,5 g	18
Sódio	9 mg	0

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
**VD não estabelecido.

Registro

Produto isento de registro, de acordo com a resolução nº. 23 de 15 de março de 2000 - ANVISA

Controle de Alteração:

Versão 00: Emissão Inicial
Versão 01: Incluído a informação de alerta aos alérgicos.
Versão 02: Alterado o prazo de validade.
Versão 03: Revisão Geral

Emissão:

Vanessa Valério Silva
Gerente de Qualidade
Engenheira de Alimentos
CREA: PR-85690/D

Moinho Arapongas S/A
Av. Maracanã, 563 – Vila Industrial – 86708-000 – Caixa Postal 378 – Arapongas – PR
CNPJ / I.E : 76.128.344/0001-62 / 628 02206-29
☎ (43) 3252-2011 ☎ (43) 3252-3284
moinho@moinhoarapongas.com.br
www.moinhoarapongas.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 73 - Milho Confica

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

CARAMURU	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Canjica Branca
Marca: Sinhá **Cód. Interno:** 2042
Nº Reg.: Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Caramuru Alimentos S.A.
Matriz: Via Expressa, Júlio Borges de Souza, 4240 – CEP 75520-900 – Itumbiara - GO
CNPJ: 00.080.671/0001-00
Telefone: (64) 3404-0300
Filial: Av. Carlópolis, nº 35 – CEP 86800-330 – Apucarana – PR
CNPJ: 00.080.671/0012-62

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Peso líquido: 500 g
Ingredientes: Canjica de Milho Branca.
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Outras: Grupo Misturada; Subgrupo Despeliculado; Tipo 1; Classe Branca

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50 g (¼ xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	162 kcal = 667 kJ	8 %
Carboidratos	37 g	12 %
Proteínas	3,4 g	5 %
Gorduras totais	0 g	0 %
Gorduras saturadas	0 g	0 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	2,8 g	12 %
Sódio	0 mg	0 %

% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido.

4. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem primária: Sacos de polietileno, 500 g
Embalagem secundária: Fardos de polietileno ou papel Kraft, 20x500 g

CARAMURU	FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

5. **ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE**
Prazo de validade: 09 meses
Conservação e armazenamento: Conservar em local limpo, seco e arejado.
Transporte e carregamento: Transportar em caminhão limpo, seco e isento de odores fortes. O produto não deve ser carregado juntamente com produtos químicos e de limpeza.

6. **RESPONSÁVEL TÉCNICO**
Nome: Francisco Alves de Amorim
Profissão: Engenheiro Químico
Conselho Regional: CRQ 12ª Região
Nº Inscrição: 09300708
Cargo: Gerente Industrial
Assinatura e carimbo:

Francisco Alves de Amorim
CRQ 09300708 - 12ª Região
Engenheiro Químico

Itumbiara, 13 de Junho de 2019.

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 02 - Pó para gelatina diet sabor uva

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	Observação Abaixo.	

Observações: Aprovado com ressalva, devido não conter vitamina A e D, mas atender os requisitos básicos

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

A marca do coração

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Pó para Gelatina Zero sabor Uva
Contém Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural
Fonte de Vitamina C
Linha Zero
Marca APTI

Ingredientes
Gelatina em Pó, Malto Dextrina, Polpa de Uva, Acidulantes(Ácido Adípico e Ácido Cítrico), Estabilizante(Citrato de Sódio), Aromatizante(Aroma Idêntico ao Natural de Uva), Edulcorantes Artificiais (Aspartame e Acessulfame-K), Anti-umectante(Fosfato Tricálcico e Dióxido de Silício), Vitamina C(Ácido Ascórbico) e Corantes Artificiais Vermelho Bordeaux e Azul brilhante. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Modo de Preparo
Dissolver 12g de pó em 250ml de água fervente, depois de dissolvido adicionar 250ml de água fria ou gelada. Leve na geladeira até adquirir consistência e sirva.

Rendimento
Para 12g do produto, 4 a 5 porções de 100g

Validade	Armazenamento	Esp. ao M.S.
12 meses	Manter em Local Seco, Arejado e Longe do Calor.	Isento

Embalagem Primária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
Caixa Papel Cartão de 12g	Caixa Papelão Ondulado c/12	326g	8 caixas

Características Físico-Químicas

Informação Nutricional		
Porção de 3g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD por porção*
Valor Energético	8kcal = 34kJ	0
Proteínas	1,2g	2
Sódio	50 mg	2
Vitamina C	6,1 mg	14

* Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gordura Trans e Fibra Alimentar.
Quantidade suficiente para preparar 125g de [illegible] pronta.

Características Microbiológicas

Coliformes a 45 °C UFC/g	1

Conforme resolução nº 12 de 2 de janeiro de 2001.

Características Microscópicas

Ausência de parasitas, insetos ou larvas

Responsável Técnico Vilmar da Silva *Engenheiro de Alimentos* *CRQ 13301067 - 13ª Região*	Responsável Legal Gilson Dalla Costa *Gerente Geral*

APTI ALIMENTOS LTDA.

Matriz:
Rua [illegible], 284-D
Bairro [illegible]
CEP [illegible] - Chapecó - SC
Fone/Fax: (49) [illegible]

Filial:
Rodovia Anhanguera, KM 164, 165
Bairro [illegible]
CEP 13.[illegible] - Araras - SP
Fone/Fax: (19) [illegible]

Revisão: 02 - 12/01/2010

Aprovado por: Vilmar [illegible]

www.apti.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 83 - Pó para pudim diet sabor chocolate

Data: 07/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	Observação abaixo	

Observações: Aprovado com ressalva. No edital consta vitaminas que na amostra não tem, porém atende os requisitos básicos.

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

A marca do coração

FICHA TECNICA DE PRODUTO

Pó para Pudim sabor Chocolate
Aromatizado Artificialmente
Linha Zero
Marca APTI

Ingredientes
Amido de Milho, Sal, Cacau, Espessante(Goma Carragena), Aromatizante(Aroma Artificial de Chocolate), Edulcorante Artificial(Aspartame e Acessulfame de Potássio). NÃO CONTEM GLÚTEN.

Modo de Preparo
Em uma panela, coloque 1/2 litro (500ml) de leite; Despeje o conteúdo do pacote sobre o leite e mexa até dissolver por completo; Leve ao fogo, cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até ferver. Mantenha o cozimento por 2 minutos; Coloque em taças ou formas individuais; Leve a geladeira e sirva.

Rendimento
Para 30g de produto, 4 a 5 porções de 100g

Validade	Armazenamento	Reg. no M.S.
12 meses	Manter em Local Seco, Arejado e Longe do Calor.	Isento

Embalagem Primária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
Caixa Papel Cartão de 30g	Caixa Papelão Ondulado c/12	[illegible]	6 caixas

Características Físico-Químicas

Informação Nutricional		
Porção de 7,5g (2 colheres de chá)		
Quantidade por porção		%VD por porção*
Valor Energético	27kcal = 113kj	1
Carboidratos	4g	2
dos quais Amidos	4g	-
Sódio	27mg	1

* Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gordura Trans e Fibra Alimentar.
Quantidade suficiente para preparar 100g do alimento pronto.

Características Microbiológicas

Bacillus Cereus/g	< 10²
Coliformes à 45°C/g	< 5x10
Salmonella sp	Ausência em 25 g

Conforme resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001.

Características Microscópicas

Ausência de parasitos, insetos ou larvas

Responsável Técnico	Responsável Legal
Vilmar da Silva	Gilson Della Costa
Engenheiro de Alimentos	*Gerente Geral*
CRQ 13301057 - 13ª Região	

APTI ALIMENTOS LTDA.

Matriz:
Rua Rancho Queimado, 284-D
Bairro Alvorada
CEP 89.804-440 - Chapecó - SC
Fone/Fax: (49) 3361.9722

Filial:
Rodovia Anhanguera, KM 164, 165
Distrito Empresarial
CEP 13.602-040 - Araras - SP
Fone/Fax: (19) 3544.0211

www.apti.com.br

Aprovado por: Vilmar da Silva

Easy PDF Creator is professional software to create PDF

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 27 - Suco concentrado uva

Data: 07/05/2021

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Pires Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

FICHA TÉCNICA
CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA
UVA

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Fabricante: Guimarães Filhos & Cia Ltda
Nome do Produto: CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA
Marca: IMBIARA

EMBALAGEM
Garrafa Pet 500ml

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ESTOCAGEM
Empilhamento: Máximo 05 caixas
Estocagem: Temperatura ambiente

DILUIÇÃO
Faz 1,5 litros de Refresco

PRAZO DE VALIDADE
1 ano após a data de fabricação √
Após aberto conservar em geladeira por até 10 dias

REGISTRO DO PRODUTO
PI 000018-3 000008

CÓDIGO DO PRODUTO
7896859100700

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR
Não Fermentado, Não Alcoólico, Não Contém Glúten
Sugestão de Preparo para Refresco: 01 porção de suco + 02 porções de água

Serviço de Atendimento ao Consumidor-SAC: (0xx 21 2734-0318)

VALORES NUTRICIONAIS

QUANTIDADE POR PORÇÕES		
Análises Realizadas		Resultado obtido Porção 20 ml (2 colheres de sopa % VD*)
Valor Energético	10 kcal/42 kJ	1%
Carboidratos	2 g	1%
Fibra Alimentar	0,6 g	2%
Vitamina C	20 mg	44%
Não Contém quantidades de proteínas, gorduras totais, gorduras trans e sódio *% de valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.		

COMPOSIÇÃO

NOME DO INGREDIENTE	QUANTIDADE
Suco Concentratro de Uva 68° Brix	1,2
Suco de Uva 14,2° Brix	90,171
Água Potável	8,235
Metabissulfito de Sódio	0,004
Aroma Natural de Uva	0,04
Sorbato de Potássio	0,01
Benzoato de Sódio	0,04
Ácido Cítrico	0,3

Guimarães Filhos & Cia Ltda
CNPJ : 04.885.728/0001-87 - Inst. Est.: 19.449.434-9
Av. Lino Rodrigues, s/nº - Chique-Chique - Stº Ant.º de Lisboa - Piauí - CEP: 64.640-000
✆ (89) 3469-1365 ✉ sucosimbiara@imbiara.com.br

FICHA TÉCNICA
CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA
UVA

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Fabricante: Guimarães Filhos & Cia Ltda
Nome do Produto: CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA
Marca: IMBIARA

EMBALAGEM
Garrafa Pet 980ml

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ESTOCAGEM
Empilhamento: Máximo 05 caixas
Estocagem: Temperatura ambiente

DILUIÇÃO
Faz 3 litros de Refresco

PRAZO DE VALIDADE
10 meses após a data de fabricação
Após aberto conservar em geladeira por até 10 dias

REGISTRO DO PRODUTO
PI 000018-3 000008

CÓDIGO DO PRODUTO
7896859100700

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR
Não Fermentado, Não Alcoólico, Não Contém Glúten
Sugestão de Preparo para Refresco: 01 porção de suco + 02 porções de água

Serviço de Atendimento ao Consumidor-SAC: (0xx 21 2734-0318)

VALORES NUTRICIONAIS

QUANTIDADE POR PORÇÕES		
Análises Realizadas		Resultado obtido Porção 20 ml (2 colheres de sopa % VD*)
Valor Energético	10 kcal/42 kJ	1%
Carboidratos	2 g	1%
Fibra Alimentar	0,6 g	2%
Vitamina C	20 mg	44%
Não Contém quantidades de proteínas, gorduras totais, gorduras trans e sódio *% de valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ.		

COMPOSIÇÃO

NOME DO INGREDIENTE	QUANTIDADE
Suco Concentrado de Uva 68° Brix	1,2
Suco de Uva 14,2° Brix	90,171
Água Potável	8,235
Metabissulfito de Sódio	0,004
Aroma Natural de Uva	0,04
Sorbato de Potássio	0,01
Benzoato de Sódio	0,04
Ácido Cítrico	0,3

Guimarães Filhos & Cia Ltda
CNPJ : 04.885.728/0001-07 - Insc. Est.: 19.449.434-9
Av. Lino Rodrigues, s/nº - Chique-Chique - Stº Antº de Lisboa - Piauí - CEP: 64.640-000
((89) 3449-1245 ✉ sucosimbiara@imbiara.com.br

FICHA DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

Produto: Item 88 - Uva passa escura sem semente

Data: 07/05/2021.

Propriedades organolépticas	De acordo	Em desacordo
Cor	X	
Sabor	X	
Odor	X	
Textura	X	
Aparência	X	

Produto conforme descrito em edital	De acordo	Em desacordo
	X	

Observações: _____

Alline Souza de Godói
Nutricionista da SME
CRN 8 - 5126

Josiane Dres Augusto
Depto. de Programas MEC/PME
SME Quatro Barras - PR

Especificação técnica de produto acabado

Título:	Código do documento
UVA-PASSA ESCURA	**EFERT 0002.08** Data Emissão 29/10/2018 Próxima revisão 29/10/2021

DESCRIÇÃO:

As uvas escuras sem sementes são desidratadas ao sol ou ao forno; selecionadas, retiram-se os pedúnculos, são lavadas, secadas (cortina de ar quente) e classificadas quanto a tamanho, com o auxílio de peneiras. As frutas secas são submetidas a processos de secagem natural (exposição ao sol) ou artificial, como câmaras de ar, vapor, estufas ou fornos e não perdem suas propriedades nutricionais.

FOTO DO PRODUTO:

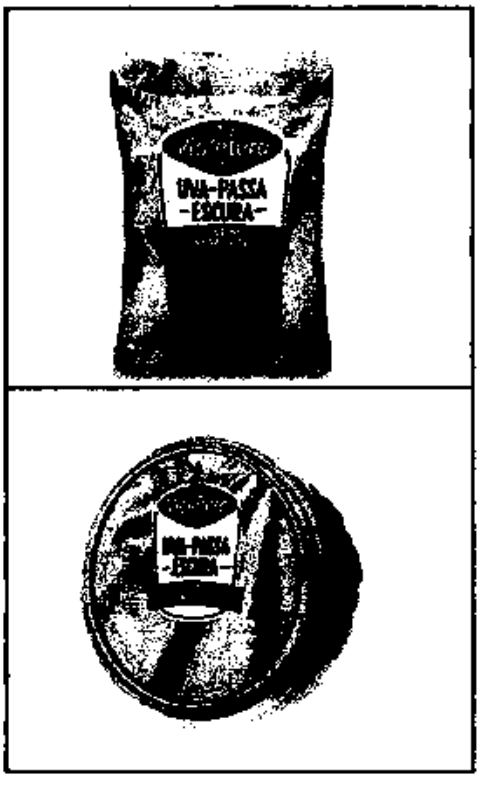


*Imagem Ilustrativa

INGREDIENTES:

Uva passa escura sem semente.

FRASES OBRIGATÓRIAS:

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibida a sua circulação externa"

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDÔA, AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, NOZES, PISTACHE E DERIVADOS DE SOJA.

ALERGÊNICOS:

ALÉRGENICOS*	PRESENÇA NO PRODUTO (CONTÉM)		PRESENÇA NA MESMA LINHA DE EQUIPAMENTO		PRESENÇA NA MESMA FÁBRICA	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.		X		X		X
Crustáceos		X		X		X
Ovos		X		X		X
Peixes		X		X		X
Amendoim		X	X		X	
Soja		X	X		X	
Leites de todas as espécies de animais mamíferos		X		X		X
Amêndoa		X	X		X	
Avelã		X	X		X	
Castanha-de-caju		X	X		X	
Castanha-do-Pará		X	X		X	
Macadâmia		X		X		X
Nozes		X	X		X	
Pecãs		X		X		X
Pistaches		X	X		X	
Pinoli		X		X		X
Castanhas		X	X		X	
Látex natural		X		X		X

*Este item foi elaborado conforme: RDC Nº 26, de 2 de Julho de 2015.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30 g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	90 kcal = 378 kJ	5
Carboidratos	24 g	8
Proteínas	1,0 g	1
Fibra alimentar	1,0 g	4
*Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras *trans* e sódio.**%Valores Diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibido o seu divulgação externa"

MODO DE PREPARO:

Pronto para consumo

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Parâmetros	Especificações	Controle (frequência monitoramento)
Aspecto	Frutos enrugados, brilhante.	A cada mudança de lote de produção.
Cor	Marrom escuro a preto	
Odor	Característico	
Sabor	Característico: natural adocicado	
Textura	Consistência firme, macia.	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: [4]

Parâmetros	Especificações	Controle (frequência monitoramento)
Umidade, %	16 a 18	A cada mudança de lote de produção.
*Nitrogênio, %	98 a 100	

*Medição da porcentagem de nitrogênio por Oxybaby realizada apenas em embalagens com atmosfera modificada (filme flexível).

PARÂMETROS DE MICOTOXINAS: [5]

Parâmetros	Especificações	Controle (frequência monitoramento)
Aflatoxina B1+B2+G1+G2, ppb ou µg/kg	Máx 10,0	Análise em laboratório externo anualmente.
Ocratoxina A, µg/kg	Max 10,0	

Limites de micotoxinas estabelecidos para Frutas desidratadas e secas.

CONTAMINANTES INORGÂNICOS: [6e7]

Parâmetros	Especificações	Controle (frequência monitoramento)
*Arsênio, mg/kg	Máx. 0,30	Análise em laboratório externo anualmente.
*Chumbo, mg/kg	Máx. 0,10	
*Cádmio, mg/kg	Máx. 0,05	
**Cobre, mg/kg	Máx. 10	

*Limites de Arsênio, Cádmio e Chumbo para Frutas frescas, excluídas as de bagos e pequenas.
**Limite máximo de Cobre estabelecido para Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas.

PARÂMETROS DE PESTICIDAS: [8]

Monografias Autorizadas – Anvisa.

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibido o seu divulgação externa"

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: [2]

Parâmetros	Especificações	Controle (frequência de monitoramento)
Coliformes a 45°C, NMP/g	Máx. 10^2	Análise em laboratório externo anualmente.
Salmonella sp/25g	Ausência	

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: [1]

Parâmetros	Especificações	Controle (frequência de monitoramento)
Fragmentos de pelo de roedor	1 em 225 g	Análise em laboratório externo anualmente.
Fragmentos de insetos	Máx. 25 em 225g	
Areia, insolúveis em ácido.	Máx. 1,5 %	
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	

Estarão em desacordo alimentos deteriorados, infestados por artrópodes (considerando aqueles que utilizam o alimento e são capazes de causar danos extensivos ao mesmo) e que apresentem matérias estranhas indicativas de risco a saúde ou falhas de Boas Práticas de Fabricação.

PRODUTOS E INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM:

FILME FLEXÍVEL:

Código do produto	Descrição	Peso líquido	Peso Bruto	Lastro	Empilhamento
99551	Uva passa esc. La Violetera 100g	100,0 g	104,0 g	N.A.	N.A.
99101	Uva passa esc. La Violetera 200g	200,0 g	207,0 g	N.A.	N.A.
1791	Uva passa esc. La Violetera 500g	500,0 g	520,0 g	N.A.	N.A.

Código do produto	Descrição	EAN
99551	Uva passa esc. La Violetera 100g	7891069062767
99101	Uva passa esc. La Violetera 200g	7891069061692
1791	Uva passa esc. La Violetera 500g	7891069017910

POTE PLÁSTICO:

Código do produto	Descrição	Peso líquido	Peso Bruto	Lastro	Empilhamento
3836	Uva passa esc. La	180,0 g	180,0 g	N.A.	N.A.

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibido o seu divulgação externa"

	Violetera 180g				
1007854	UVA PASSA ESC S/S LV PT 150 g	150,0 g	160,0 g	N.A.	N.A.

Código do produto	Descrição	EAN
3836	Uva passa esc. La Violetera 180g	7891089038366
1007854	UVA PASSA ESC S/S LV PT 150 g	7891089446994

EMBALAGEM SECONDÁRIA: CAIXA

Código do produto	Descrição	Peso Líquido	Peso Bruto	Lastro	Empilhamento
1003689	Uva passa esc. La Violetera 30 x 100g	3,000 kg	3,396 kg	11	10
3835	Uva passa esc. La Violetera 24 x 180g	4,320 kg	4,960 kg	15	5
1003687	Uva passa esc. La Violetera 20 x 200g	4,000 kg	4,442 kg	10	9
3227	Uva passa esc. La Violetera 20 x 500g	10,00 kg	11,00 kg	7	6
1007855	UVA PASSA ESC S/S LV PT 12x150 g	1,800 kg	2,250 kg	15	8

Código do produto	Altura	Comprimento	Largura	DUN
1003689	15,00 cm	39,00 cm	22,40 cm	57891089995510
3835	25,00 cm	31,50 cm	21,50 cm	47891089038357
1003687	15,80 cm	37,60 cm	27,80 cm	37891089081693
3227	18,00 cm	46,00 cm	32,00 cm	37891089032273
1007855	13,30 cm	32,50 cm	21,70 cm	27891089446998

VIDA DE PRATELEIRA:

Código do produto	Descrição	Validade (meses)
3227	Uva passa esc. La Violetera 20 x 500g	12
1003689	Uva passa esc. La Violetera 30 x 100g	15
3835	Uva passa esc. La Violetera 24 x 180g	12
1003687	Uva passa esc. La Violetera 20 x 200g	15
99551	Uva passa esc. La Violetera 100g	15
99101	Uva passa esc. La Violetera 200g	15

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibida a sua circulação externa"

1791	Uva passa esc. La Violetera 500g	12
3835	Uva passa esc. La Violetera 24 x 180g	12
1007655	UVA PASSA ESC S/S LV PT 12x150 g	12
1007654	UVA PASSA ESC S/S LV PT 150 g	12

ACONDICIONAMENTO:

Conservar em local seco e fresco.

CONSERVAÇÃO APÓS ABERTO:

Após aberto manter a embalagem bem fechada e consumir em até 5 dias, respeitando o prazo de validade.

TRANSPORTE:

O transporte deve ser feito em veículo devidamente limpo e isento ou protegido de umidade. Não deve ser transportado junto com os materiais que de alguma forma possam contaminar o produto.

CONDIÇÕES DE ENTREGA:

Cada caixa ou saco deverá ser identificado com nome do produto, variedade, calibre, origem, data de fabricação, data de validade, pesos bruto e líquido.

REFERÊNCIAS:

1. BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n°14, 28 de março de 2014. Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2. BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 2 de Janeiro de 2001.Padrões microbiológicos para alimentos. Item 1-C.

3. BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Limites máximos tolerados para micotoxinas em alimentos.

4. Especificação técnica de matéria prima Uva passa.

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibida a sua divulgação externa"

5. BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária RDC Nº 26, de 2 de Julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

6. BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 42 de 29 de Agosto de 2013. Contaminantes Inorgânicos.

7. BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC nº 685 de 27 de Agosto de 1998. Contaminantes Inorgânicos. Limites máximos de contaminantes inorgânicos estabelecidos para Cobre.

8. Monografias altorizadas ANVISA – Disponívem em: http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/agrotoxicos/produtos/monografia-de-agrotoxicos/autorizadas.

HISTÓRICO DE REVISÃO:

DATA	VERSÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
11/08/2016	00	Emissão inicial
21/09/2016	01	Revisão geral
30/09/2016	02	Inclusão do cobre em contaminantes inorgânicos.
07/11/2016	03	Inclusão dos paramentos de controle (frequência) e pesticidas.
13/03/2017	04	Correção parâmetro de umidade.
25/08/2017	05	Revisão geral.
27/09/2017	06	Revisão geral
19/06/2018	07	Correção contaminação por glúten.
29/10/2018	08	Retirada dos produtos GV.

APROVAÇÃO:

ELABORADOR	REVISOR	APROVADOR
Elaine Wizenfiat Analista da qualidade	Aline P. Mezzadri Coordenadora de garantia da qualidade	Simone Araque Jimenez Responsável técnica

"O conteúdo deste documento é confidencial sendo proibida a sua circulação externa"